GöZLEME AUX éPINARDS, à LA MOZZARELLA ET à LA MENTHE

Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 1h 30mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 200g Lait
- 10g Levure fraiche
- 220g Farine de blé
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Sucre
- 30g Beurre
- 200g Epinards frais
- 1cs huile d'olive
- 500g Mozzarella
- 50g Oignons
- 1/2 Botte de menthe fraiche
- - Poivre

Préparation:

- Préparer la pâte: Dans le bol, placer le200g de lait et 10g levure de boulanger, puis faire chauffer 3 min/37°C/vitesse 1.

- Ajouter 220g de farine, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre et activer le mode Pétrin /3 min.

- Ajouter 30g beurre et activer le mode Pétrin /2 min. Placer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser gonfler 1 h. Rincer et sécher le bol.

- Dans le bol, placer les épinards et l'huile d'olive puis faire chauffer 3 min/100°C/vitesse 1. Réserver et égoutter dans une passoire.
30 min avant la fin du repos de la pâte, sortir 500g de mozzarella, l'écraser avec vos mains puis la laisser s'égoutter dans le panier cuisson.

- Dans le bol rincé et séché, placer les oignons nouveaux, la menthe et les épinards. Mixer 5 sec/vitesse 7.

- Racler les parois à l'aide de la spatule, puis ajouter la mozzarella égouttée. Saler, poivrer et mélanger 5 sec/vitesse 4.

- Sur un plan de travail fariné, diviser la pâte en 8 petites boules. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les aplatir pour former des disques de 20 cm de diamètre environ. Répartir la garniture aux épinards sur la moitié de chaque disque, replier puis souder les bords bien hermétiquement avec un peu d'eau tiède.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

- Dans une poêle, faire cuire à sec les chaussons 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir sans attendre.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com