

Pilz-Pastete von salida

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Springform, Wallholz

| | |
|---------------------------|--|
| 583 g Mehl | |
| 6.0 g Backpulver | |
| 7.0 g Salz | |
| 375 g Butter | |
| 5.0 Stück Eier | alle Zutaten zu einem Teig kneten, danach 1 Stunde kühl stellen. 2/3 des Teigs auswallen und eingefettete Backform (en) damit auslegen |
| 750 g Frische Champignons | waschen, in kleine Stücke schneiden |
| 2.0 cl Olivenöl | |
| 5.0 g Senfkörner | gemahlen |
| 100 g Reibkäse | Champignons, Gewürz, Olivenöl und Reibkäse in einer Schüssel mischen, Masse in Backform füllen. Aus dem restlichen Teig Deckel formen. |
| 2.0 Stück Eier | Deckel mit Gabel gut einstechen, mit Ei bestreichen. Pasteten ca. 30 Minuten bei 200° backen. |