Squashpai med pesto og chèvre

Ingredienser



Paibunn:
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 2 ts frisk timian, finhakket
♥ 200 g smør
♥ 100 g chèvre
♥ 1 ss hvitvinseddik (eller annen eddik, se tips)

Fyll:
♥ 2,5 dl pesto (helst hjemmelaget, se tips)
♥ 150 g mozzarella (revet eller cubetti)
♥ 4 squash (2 grønne og 2 gule)
♥ 300 g chèvre
♥ 30 g pinjekjerner

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha mel, bakepulver, salt og frisk timian i en food processor med hakkekniv. Bland sammen. Tilsett mykt smør, chèvre og hvitvinseddik. Kjør deigen raskt sammen. Tilsett 1 - 2 ss kaldt vann dersom du synes at deigen kjennes tørr (se tips).

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 - 28 cm i diameter). Legg bakepapir på paien og fyll opp med keramiske bakekuler (eller bruk tørkede erter eller lignende, se tips).

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter. Fjern bakepapiret og bakekulene og stek paibunnen midt i ovnen ved 220°C i ca. 5 minutter til. Senk varmen på ovnen til 200°C.

Fyll:
Smør halvparten av pestoen over paibunnen. Dryss over mozzarella.

Bruk en ostehøvel til å skjære squash i tynne skiver på langs. Form squashskivene til en spiral oppå paien. Start innerst og bygg spiralen utover til kanten av formen.

Bryt opp chèvre i biter og legg dem innimellom squashskivene. Ha på resten av pestoen. Dryss over pinjekjerner.

Stek paien nederst i ovnen denne gangen – ved 200°C i ca. 20 minutter

Server squashpaien nylaget, gjerne med en grønn salat ved siden av.

Tips

♥ Jeg synes det ikke var nødvendig å tilsette noe vann i paideigen, men dette kan variere litt mht hvordan man måler opp mel og smør osv. Dersom du synes at paideigen kjennes tørr, kan du tilsette 1 ss kaldt vann. Dersom deigen fortsatt kjennes for tørr og smuldrete ut, kan du tilsette 1 ss kaldt vann til.

♥ Forsteking av paibunnen før du har på fyllet er viktig for at den skal bli gjennomstekt. Teknikken med å bruke keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner) gjøres for å hindre at deigkanten krymper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler kjøpes i butikker som selger kjøkkenutstyr, men det går like fint å bruke tørkede erter eller lignende.

♥ Jeg anbefaler deg å bruke **Hjemmelaget basilikumpesto**, for best smak (men ferdigkjøpt kan også brukes).

♥ Jeg har her brukt mozzarella i terninger ("cubetti"), men det går like fint å bruke revet mozzarella. Har du ikke mozzarella, kan du også bruke annen revet gulost.

♥ Jeg har her brukt chèvre naturell som er fersk, dvs. at den ikke har skorpe rundt. Jeg brukte totalt 2 stk Chèvre Haukeli Naturell som er ruller på 190 gram, som jeg synes har veldig passe størrelse og god smak, men andre varianter kan selvfølgelig også brukes.

♥ Prøv å finne squash som er omtrent like store. De bør dessuten være mest mulig rette i fasongen, og ikke for tykke, for at det skal gå greit å skjære pene skiver med ostehøvelen.

♥ Squashpaien smaker aller best samme dag. Rester oppbevares i kjøleskapet til dagen etter og kan også fryses.

♥ Se også **Tomatpai med ricotta- og fetaost**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/squashpai-med-pesto-og-chevre