

# אוכל זה טעים

בלוז למאמצי אכיל

## אוזני פיל עם פרושוטו וגבינה

### מרכיבים

בצק עלים מופשר  
100 גרם נקניק פרושוטו (עשר פרוסות)  
כף או שתיים של חרדל דיז'ון  
כוס גבינת פקורינו / גרוייר מגוררת  
פלפל שחור טחון טרי  
קמח לקימוח

### הכנה

מחממים תנור ל-200°.

על משטח מקומח מרדדים מלבן בצק עד שיגיע בערך לגודל של 25X30 ס"מ. תנסו לא לעבור את הגודל הזה, אחרת המאפה יצא גדול מדי וקשה לגלגול. תעבדו מהר בשלב זה ובשלב הבאים מכיוון שבצק עלים שמח כשקר לו. ככל שתאריכו בעבודה הוא יתחמם ויהיה פחות נוח לעבוד והתוצאה תהיה פחות טובה. אם צריך, אפשר להכניס את הבצק למקפיא לדקה-שתיים ולהמשיך לעבוד.

מסדרים בשורה את פרוסות הפרושוטו על הבצק. מורחים מעט חרדל דיז'ון על כל פרוסה. כמות החרדל תלויה בטעם שלכם.

מפזרים את הגבינה באופן שווה מעל הפרושוטו ומתבלים בפלפל שחור.

מתחילים לגלגל צד אחד של הבצק עד האמצע ואז מהצד השני. רוב הסיכויים הם שבגלל שקימחתם את המשטח, שני הצדדים לא ייבדקו זה לזה. זה לא כזה קריטי, אך מי שזה מפריע לו יכול לנסות ולהדביק אותם בעזרת מעט מים.

בעזרת סכין חדה או חותכן בצק, פורסים את הגליל לפרוסות בעובי של כסנטימטר. מניחים בתבנית עם נייר אפייה ומכניסים לתנור לכרבע שעה עד שהמאפים מתחילים להזהיב.