



Formatjades de Menorca

Menorquinische Pasteten

PORTIONEN: 4

ARBEITSZEIT: 45 MIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

ZUTATEN

500 g Mehl
200 g Schweineschmalz
(alternativ Olivenöl)
125 ml Wasser lauwarm
12,5 g Hefe
375 g Lammfleisch
125 g Schweinefilet
Speck
Sobrasada (spanische
Streichwurst) oder
alternativ Chorizo
Safran

ZUBEREITUNG

Füllung:

Schweinefilet und Lammfleisch zuputzen und in sehr kleine Würfel schneiden (etwas größer als für ein handgeschnittenes Tatar). Dann Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Safran dazugeben. Gut durchrühren und abgedeckt mindestens 3-4 Stunden gekühlt durchziehen lassen.

Teig:

Mehl und weiches Schmalz in eine Schüssel geben. Germ in lauwarmen Wasser auflösen und dazu schütten. Restliches Wasser und Salz zugeben und gut durchkneten, sodass der Teig ausrollbar ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Fertigstellung Formatjades (kleine Pastetchen machen):

Den Germteig nochmal durchkneten. Dann ausrollen und die Formen damit auslegen. Das marinierte Fleisch und die kleingeschnittene Wurst (Chorizo/Sobrasada und Speck) abwechselnd aufschichten. Die Form mit einem Teigdeckel schließen. Mit einer Gabel Löcher stechen, damit der Dampf entweichen kann. Den Ofen auf 180° vorheizen. Dann auf mittlerer Schiene für ca. 40 Minuten backen