Tomatpai med ricotta- og fetaostfyll



Ingredienser

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

Ricotta- og fetaostfyll:
♥ 500 g ricotta
♥ 300 g fetaost
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 2 ts frisk timian, finhakket

Tomatfyll:
♥ 5 store tomater
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 ts maldonsalt
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Tomatfyll:
Start med å gjøre klar tomatene.

Skjær tomatene i skiver og legg skivene utover på en bakepapirdekket stekeplate. Ringle over ca. 3 ss olivenolje. Dryss over maldonsalt og kvern over litt pepper.

Sett tomatene midt i ovnen ved 220°C i 30 - 40 minutter. Tilpass steketiden, som vil variere med størrelsen på tomatene og hvor tykke skivene er. Tomatene skal bli tørrere, men ikke brente. La tomatene avkjøles på platen.

Paibunn:
Finn frem ingrediensene til paibunnen. Ha alt i en food processor med hakkekniv. 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.

Ricotta- og fetaostfyll:
Ha ricotta, fetaost, presset hvitløk og finhakket timian i en bolle. Pisk dette luftig med en elektrisk håndmikser.

Ferdigstillelse og steking av tomatpaien:
Fordel ricotta- og fetaostfyllet jevnt utover den stekte paibunnen.

Legg på tett i tett med ovnsbakte tomatskiver. Drypp litt olivenolje over tomatskivene og kvern over salt og pepper.

Stek tomatpaien - nederst i ovnen denne gangen - ved 200°C i ca. 20 - 25 minutter

Server tomatpaien nylaget, gjerne med en grønn salat ved siden av. Pynt eventuelt paien med frisk timian.

Tips

♥ Jeg bruker 1 ss eplesidereddik i paideigen, men det går like fint å bruke hvitvinseddik, rødvinseddik eller annen type eddik.

♥ 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 som sagt like fint å bruke tørkede erter eller lignende.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikker.

♥ Bruk fetaost av god kvalitet for best smak på tomatpaien.

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

♥ Se også **Squashpai med pesto og chèvre**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tomatpai-med-ricotta-og-fetaostfyll