

Pilz-Pastete von salida

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Springform

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.