לחם ושבלולים במילוי אגסי בוסק ופסטו פיסטוק

מצרכים:

לבצק:

1/2 ק"ג קמח לחם
שתי כפיות שמרים יבשים
שלוש כפות שמן זית
250 מ"ל חלב
100 ג"ר חמאה מומסת
כף שטוחה מלח
שתי כפות סוכר (אפשר תחליף סוכר לאנשים מתוקים)

לפסטו פיסטוק:

100 גר' עלי בזיליקום מופרדים מגבעולים
1 שן שום קלופה
חצי כוס שמן זית איכותי
מעט מלח דק
80 גר' גבינת פרמזן, איכותית מגורדת
100 גר' פיסטוק קלוף (לא קלוי)

4 אגסים ללא ליבה, חתוכים לקוביות קטנות

להברשה:

ביצה טרופה עם מעט מים ומלח

אופן ההכנה:	
מכינים בצק:	
1. מנפים את כל החומרים היבשים לקערה או משטח עבודה, יוצרים גומה במרכזה, ומוסיפים את הנוזלים והשמרים. מעבדים לבצק ולשים 10 דקות, עד לקבלת בצק חלק וגמיש. (ניתן גם להכין במיקסר)	מיקסר עם וו לישה
2. מניחים עטוף בקערה עד אשר הבצק מכפיל את נפחו.	
3.**מכינים פסטו:** טוחנים את כל החומרים במעבד מזון עד קבלת מרקם חלק יחסית. שומרים להמשך.	
4. מחממים את התנור ל- 200 מעלות.	
5. מרדדים את הבצק לעלה רחב בעובי 1 ס"מ. מורחים את הפסטו על כל הבצק. משאירים שוליים ברוחב 2 ס"מ מכל הצדדים. מפזרים את האגסים החתוכים מעל. מגלגלים את הבצק לגלילה הדוקה ומניחים להתפחה נוספת של 30 דקות.	מערוך מתגלגל, משטח לרידוד, קמח, חותכן אגסים, מספריים
6. **אפשרות א',** מברישים פעמיים בביצה, חורצים במספריים, מפזרים מלח גס ושביבי פיסטוק ושולחים לאפייה. **אפשרות ב' :** פורסים את הגלילה ברוחב 2-3 ס"מ ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה, ברווחים של כמה ס"מ, כשהצד החתוך פונה כלפי מעלה ומטה.	להכין מאחור 2 גלילים. אחד ייפרס לשבלולים והשני יאפה כלחם שלם
7. אופים למשך 20 דקות, עד אשר פני המאפים מזהיבים. מצננים על רשת ומגישים.	