

זה לא רק בצק

הני בקר



עיצוב:
052-715-9877



אותה הגברת בשינוי אדרת



הכל התחיל מכך
שאצלנו אוהבים לחמניות.
כל מיני
וגיוונים.

אבל בעיקר אוהבים אצלנו לשחק בצק.
לעבוד עם בצק בסיס,
ולהכין ממנו מגוון תוצרים.

אותו בצק, צורות שונות.
לפעמים הבצק עובר שינוי קל.
אבל לרוב- הוא ממש אותו בצק.

נתחיל ממתכון הבסיס



מתכון בסיס ללחמניות

הדיוק בכמויות ממש חשוב!

שמים בקערה מלח ומעל זה קמח, סוכר, שמרים ומים.
מתחילים ללוש לבצק.
אחרי שמתחיל להיווצר בצק מוסיפים את השמן.
לשים עד לקבל בצק רך, נעים ולא דביק.
מניחים לכמה דקות ומערבלים שוב.
מעבירים לקערה מרוחה בשמן ומורחים גם את פני הבצק במעט שמן.
מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. לא יותר. התפחת יתר הורסת את המרקם.
יוצרים לחמניות ומניחים בתבנית.
מתפיחים 12 דקות.
מושחים בביצה מהולה במים ומפזרים מה שרוצים.
מכניסים לתנור שחומם מראש ל 200 מעלות.
אופים להשחמה נאה מלמעלה ומלמטה ולא יותר. בערך 15 דקות
מניחים לקירור על רשת.
דווקא רשת כי כך משתחרר האוויר החם ולא מרטיב את הלחמניות
והורס להן את המרקם.

להקפאה -

מקפאים כשהלחמניות עדיין לא ממש קרות ולא חמות אבל עדיין נעימות למגע.
לא מוציאות אדים.
בשקית קשורה היטב וסגורה בנוסף בקליפס על הקשר. הקפאה עמוקה עדיפה.

1 כף מלח
1 קילו קמח
3/4 כוס סוכר
2 כפות שמרים יבשים
550 מ"ל מים
3/4 כוס שמן

רוצים חלות?

אין בעיה
אותו בצק בדיוק.
אני אוהבת להכין מקילו 3 חלות גדולות ממש.
קולעת מ-4 רצועות.
מחלקת את הבצק ל-12 חלקים שווים כמעט.
בערך 153 גרם לכל רצועה.

מניחה את החלקים לנוח מספר דקות,
מרדדת כל חתיכה, מגלגלת לרצועה, קולעת חלה מ-4.
מניחה בתבנית. התפחה של כעשרים דקות.
מושחת בביצה טרופה
מפזרת שומשום שומשום, פרג או תערובת של שניהם.

אפיה ב- 200 מעלות כ-25 דקות
להשחמה נאה מלמעלה ומלמטה.
מצננים על רשת.



חלות

לחמניות שומשום

בצק לחמניות בסיסי
לאחר ההתפחה של הבצק:

תולשים פיסת בצק בערך בגודל של תפוח קטן
משטחים על משטח מקומח ומגלגלים בעדינות לגלילה.

מכינים כלי עמוק עם מים
עוד כלי עם הרבה שומשום. הרבה.

טובלים כל לחמניה במים. ממש משקיעים שיהיה רטוב לגמרי.
מגלגלים בשומשום כשהלחמניה עוד רטובה.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה..

מתפיחים 10-15 דקות ושולחים לאפיה בתנור
180 מעלות להשחמה. בערך 12 דקות.

הריח... יואו הריח.
והטעם...



לחמניות שומשום

בייגלאך שער שכם

בצק בסיס בהמרה של מחצית מכמות השמן לשמן זית, במקום 3/4 כוס שמן קנולה נשתמש בחצי מהכמות שמן קנולה ובחצי השני שמן זית.

לאחר התפחת הבצק מחלקים אותו ל-10 כדורים, מניחים את הכדורים לנוח במשך 10 דקות.

תופסים בכדור ומכניסים אצבע למרכז. מתחילים לגלגל על האצבע כדי לפתוח את החור. בידיים מותחים את הבצק בעדינות תוך כדי הגדלת החור לצורה של בייגלה ארוך וצר. נזהרים לא לקרוע את הבייגלה.

ממלאים מים בכלי גדול מספיק להכיל את גודל הבייגלה. בנוסף מכינים כלי באותו גודל עם המון המון שומשום. טובלים את הבייגלה במים באופן שיהיה טבול במים בכל צדדיו. מעבירים לכלי עם השומשום ומצפים את הבייגלה בהמון שומשום. מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה.

אפשר להניח כ-3-4 בייגלה בתבנית ענקית זה לצד זה עם מרווח בין אחד לשני. משהים בחוץ כ-10 דקות אופים ב-200 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה. אם רוצים לאכול אותם אותנטי ממש, טובלים לפני כל ביס בזעתר.



בייגלאך שער שכם

לחמניות ממולאות בביצה

ביקשו בבית לחמניה וביצה קשה. קל? הכנסתי ביצים למים. הוצאתי לחמניות מהמקפיא. כמה דקות בישול של הביצה. הפשרה של הלחמניות במיקרו ויש. ואז פתאום נצנץ בי משהו. לחמניה וביצה קשה? למה לא ביחד? כן. ממש כך. לחמניה שחובקת בתוכה ביצה קשה. אפויות יחד. בתנור.

מכינים את בצק הלחמניות הבסיסי. מתפחים להכפלת הנפח. מרדדים פיסת בצק בקוטר שיוכל להכיל ביצה לא מבושלת ולסגור עליה בשלימות. מניחים בקערה קטנה (כמו לפתנית) כששולי הבצק יוצאים מהקערה למעלה. פותחים ביצה, בודקים ושופכים לתוך הבצק. מתבלים במלח, פלפל, פפריקה וכל מה שתרצו. אפשר להוסיף קוביות עגבניה קטנות, גביניץ- לא הרבה. אוספים את שולי הבצק מעל לביצה וסוגרים היטב בצביטה כדי שהביצה לא תיזל החוצה באפיה. אם הבצק לא מספיק מהודק הביצה תגלוש החוצה. חותכים עודפי בצק מעבר למקום החיבור. מניחים בתבנית מרופדת בניר כשהחיבור כלפי מטה. אופים כרגיל. אוכלים חם.

מתאים לאכילה מיידית או בקירור. לא טוב בהקפאה. אז אל תכינו הרבה מהן, רק חלק מכמות בצק, בשביל הגיוון. סלט ירקות קצוץ דק ומתובל היטב יצטרפו בהתאמה לארוחה מושלמת.

לחמניות ממולאות בביצה



סינרול - שבלולי שמרים קינמון

בצק בסיס בשינויים כמו לחם נקטרינות.
התפחה כרגיל.

למילוי-

שמן למריחה על עלי הבצק
תערובת סוכר וקינמון (1 כף גדושה קינמון לכל כוס סוכר)

מרדדים בצק למלבן גדול.
מורחים בשמן. מפזרים קינמון וסוכר.
בעזרת גלגלת פיצה או סכין חדה ולא משוננת חותכים לרצועות.
מגלגלים כל רצועה לשבלול. מהדקים את הקצה.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מתפיחים כ-15 דקות
מושחים בביצה טרופה.
אופים ב-190 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.



סינרול - שבלולי שמרים קינמון

טבעות שום צ'ילי

בצק בסיסי
מתפיחים כרגיל.
מחלקם למספר חלקים (בכדי להקל על העבודה)
מרדדים כל חלק לעלה בעובי של כסנטימטר- סנטימטר וחצי (לא יותר)
קורצים עיגולים בעזרת קורצן גדול בקוטר של כ-10 ס"מ.
קורצים גם עיגול פנימי קטן.
מחלצים את הטבעת ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה.
מתפיחים כ-15 דקות.

מכינים רוטב שום-צ'ילי

שמים בבלנדר-
10 שיני שום
מלח, פלפל שחור
1 כף צ'ילי גרוס (אפשר פחות למי שלא אוהב פיקנטי)
1/2 כוס שמן זית.
טוחנים לרוטב חלק
מושחים את הטבעות ברוטב בעזרת מברשת.
אופים ב- 200 מעלות כ-10-12 דקות להשחמה נאה.



טבעות שום צ'ילי

לחמניות מתוקות במלית קרם פטיסייר



בצק בסיס, במקום 3/4 כוס סוכר שמים 1 כוס סוכר. כמות למתכון- חצי קילו קמח. 750 גרם קרם פטיסייר מוכן או לפי המתכון המצורף. התפחה רגילה. תבניות אישיות מלבניות קטנות.

מחלקים את הבצק לכדורים בגודל של בערך אפרסק גדול. מרדדים כל חלק לעלה ברוחב ואורך שיספיקו לכסות את תחתית התבנית והצדדים ולהותיר שוליים של בצק כדי שיהיה אפשר לסגור את המאפה. מרפדים בעדינות את התבנית בבצק ומשאירים שוליים מעבר לשפת התבנית. מתקבלת מעין קערה מלבנית בתוך התבנית. ממלאים בקרם פטיסייר בנדיבות. סוגרים בעודפי הבצק וצובטים היטב לסגירה. הופכים את התבנית ומוציאים את הבצק הממולא מהתבנית בעדינות. מכניסים חזרה לתבנית הפוך כשהחיבור כלפי מטה. כך מכינים את כל ה"לחמניות". אפשר להכין גם בתבנית סופלה רגילה. מתפחים 10 דקות. מברישים בביצה טרופה אופים ב- 180 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה. מפזרים אבקת סוכר.

קרם פטיסייר:

צריך להכפיל בשביל שיספיק לכל הבצק
1 כוס + 1 כף חלב (חלב סויה לגרסה פרווה- יוצא מעולה) | 20 גרם מרגרינה/נטורנה
1/2 מקל וניל (או 2 שקיות סוכר וניל) | 1/3 כוס סוכר | 3 חלמונים | 4 כפות קורנפלור



בסיר קטן מביאים לרתיחה חלב, מרגרינה, וניל ומחצית מכמות הסוכר. בקערה נפרדת טורפים חלמונים, את הסוכר הנותר ואת הקורנפלור עד שמתקבלת בלילה חלקה. מאחדים את הנוזל ואת תערובת החלמונים תוך כדי ערבוב. מעבירים את כל הבלילה לסיר ומבשלים כדקה עד להסמכה. מתקבל מעין פודינג. הקרם צריך להיות סמיך כדי שלא ייזל....

לחמניות מתוקות במלית קרם פטיסייר

לחם נקטרינות

טוב, לא באמת לחם אבל מעדן אמיתי.
הבצק- בצק הבסיס עם שינויים קלים (בערך) זה בעצם סוג של עוגת שמרים, אבל אופן ההכנה שונה.

לבצק:

בצק מחצי קילו קמח.

השינויים-

במקום שמן, נטורונה. הנטורונה היא כמו מרגרינה אבל על בסיס שמן קוקוס.
הבצק מתקבל כל כך רך שהוא מרגיש כמו בר בצק כייפי כזה.

מתכון לחצי קילו (2 עוגות בתבנית אינגליש)

1/2 כף מלח | חצי קילו קמח | 1 כף גדושה שמרים | 100 מ"ל חלב או חלב סויה בטעם וניל | 125 מ"ל מים | 1/2 כוס סוכר
75 גרם נטורונה | 6 נקטרינות בשלות חתוכות לפרוסות | תערובת של קינמון וסוכר חום. בערך 2 כפות קינמון לכוס סוכר חום.
שמן למריחה

הוראות הכנה: כמו בבצק הבסיס רק שאת הנטורונה שמים יחד עם כל הרכיבים כשהיא חתוכה לקוביות. התפחה כרגיל.

מרפדים 2 תבניות אינגליש בניר אפיה

מרדדים חלק מהבצק. חותכים מלבנים בגודל תבנית אינגליש. מרפדים את הבסיס המצופה בניר אפיה במלבן אחד.

מותחים ומסדרים שיכסה את כל תחתית התבנית. מורחים שמן ומפזרים מתערובת הסוכר והקינמון.

מניחים פרוסות נקטרינה לאורך התבנית.

מכסים במלבן בצק נוסף.

מסדרים את מלבן הבצק מעל לנקטרינות באופן שיכסה הכל.

מורחים בשמן, מפזרים סוכר וקינמון ושוב מניחים פרוסות נקטרינה.

מכסים בעוד עלה בצק. קינמון וסוכר ונקטרינות.

מכסים בעלה בצק נוסף ואחרון.

מהדקים היטב לצדדים באופן שיכסה טוב את כל מה שבתבנית.

מורחים בביצה טרופה ומפזרים קינמון וסוכר.

מתפחים כ-20 דקות ואופים ב 190 מעלות כ-25 דקות להשחמה נאה.



לחם נקטרינות

מאפי שמרים במלית קרם וניל ומשמשים

הבצק- כמו במתכון לחם נקטרינות

למלית:

750 גרם קרם פטיסייר מוכן או קרם פטיסייר בהכנה ביתית
מתכון כמו בלחמניות ממולאות בקרם פטיסייר
קופסת שימורי משמש (אפשר אפרסק).

מתפיחים את הבצק כרגיל. מרדדים על משטח מקומח לעלה גדול.
חותכים לריבועים בגודל 10X10 ס"מ. מניחים תלולית קרם פטיסייר במרכז הריבוע (בערך כף-כף וחצי).
חותכים חתכים אלכסוניים מ-4 פינות הריבוע עד למלית. מקפלים למרכז מעל למלית. לוחצים להידוק.
כדאי להקפיד שמנקודת החיתוך עד החיבור במרכז חלקי הבצק המקופלים לא יתחברו, כך יציץ הקרם מבפנים.
מניחים במרכז חצי משמש משומר. לוחצים להידוק. אפשר להכניס את המשמש בפנים לפני קיפול הבצק,
כך שהוא לא יראה מבחוץ. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מתפיחים כ-15 דקות מושחים בביצה טרופה
אופים ב 180 מעלות כ-14-12 דקות להשחמה נאה.

מכינים סירופ סוכר:

ממיסים בסיר 1 כוס מים ו-1.5 כוסות סוכר.
אחרי שהסוכר נמס לחלוטין, מורחים מהסירופ על המאפים.
בזקים אבקת סוכר בהגשה.

מאפי שמרים במלית קרם וניל ומשמשים



לחמניות שום

בצק בסיסי.
התפחה רגילה.
אחרי שהבצק תפח. לוקחים חתיכת בצק גדולה ויוצרים צורת לחמניה ארוכה ושמנה.
בסכין חדה פורסים רצועות לאורך הלחמניה ברוחב של בערך 6 ס"מ.
מעבירים לתבנית. מתפיחים 10 דקות.

מכינים רוטב שום:

1/2 כוס שמן זית
1/2 כוס שמן קנולה
7 שיני שום
מלח
פלפל
קמצוץ פפריקה
חופן פטרוזיליה (לבחירה)

טוחנים הכל במקל. הרוטב הופך ללא שקוף.
ונשאים בו גושי שום קטנטנים.
מורחים במברשת על הלחמניות בנדיבות.
אם הרוטב גולש לצדדים ולתבנית זה בסדר.
אופים רגיל להשחמה נאה (אבל לא מדי). בערך 15-17 דקות.
מיד לאחר שמוציאים מהתנור מורחים שוב ברוטב.
הרוטב יספג בלחמניה.



לחמניות שום

פיתות בצל

בצק בסיס
התפחה רגילה
שוטחים פיסות בצק לעיגולים.

מערבבים שמן, בצל קצוץ דק, פפריקה, מלח ופלפל בקערה.
שמים על כל פיתה מהבצל. לוחצים מעט להדק.

אופים כרגיל בערך 15 דקות להשחמה.



פיתות בצל

בייגל אמריקאי מקמח כוסמין

מתכון לחמניות בסיסי בשינויים קלים. 1 קילו קמח כוסמין 80%. אפשר קמח כוסמין בהיר 80%, הוא אולי לא בריא כמו המלא אבל בכל זאת בריא מהלבן הרגיל. כוסמין רגיל יוצא באמת קצת יותר דחוס.

1 כף מלח | 2 כפות שמרים יבשים | 3/4 כוס סוכר | 600-650 מ"ל מים פושרים | 1 כף חומץ | 3/4 כוס שמן.

שמים בקערה מלח ומעליו קמח ואז כל היתר למעט שמן. מתחילים לערבב במיקסר עד שהבצק מתחיל להתאחד ומוסיפים שמן. מעבדים עוד כמה דקות עד שהבצק מתגבש כולו. ואז לעוד 5 דקות. אחרי 5 דקות שוב ערבול ל-2 דקות. מניחים את הבצק בקערה משומנת. מורחים שמן מעל פני הבצק. מכסים בניילון ומתפחים להכפלה. תולשים פיסות בצק ומגלגלים לנחש בקוטר של בערך 1.5 ס"מ ובאורך של כ-15 ס"מ. סוגרים לבייגל ומהדקים בסיבוב. מניחים על נייר אפיה שמפוזר עליו קמח בנדיבות כדי שלא ידבקו. מתפחים כ-10-15 דקות.

מרתחים מים בסיר גדול. כשהמים מבעבעים מרימים בייגל בזהירות (הוא לא אמור להיות דבוק לנייר אפיה בגלל הקמח) ומעבירים לסיר. בעדינות משליכים לסיר. ממש בעדינות כשהחלק העליון כלפי מעלה. שמים עוד כמה, תלוי בקוטר הסיר אבל באופן שלא ממש יעלו אחד על השני. משאירים במים עד שהמים ממש מבעבעים והבייגלים גדלים פי אחד וחצי לפחות אם הם עולים קצת אחד על השני כשהם מתנפחים בסיר זה בסדר, הם לא נדבקים כי השכבה שהמים יצרה מגנה עליהם מפני הידבקות.

בעזרת תרוד מתכת או פלסטיק שניתן לחמם מוציאים בייגלים,

אחד כל פעם ונותנים למעט עודפי המים להישפך מחורי התרוד.

מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. מורחים ביצה מהולה במים ומפזרים מלח גס, בצל מטוגן, שום גבישי, פרג, שומשום וכו',

מה שרוצים ומעבירים לתנור.

זמן האפיה ארוך יותר מלחמניות רגילות בגלל הקרום שנוצר מהבישול במים.

אופים ב-180 מעלות כ-25 דקות להשחמה נאה.

בודקים שגם החלק התחתון אפוי ואם לא,

אז מעבירים לשלב הנמוך ביותר בתנור.

ומכסים בנייר אפיה כדי שלא ישרף מלמעלה.

מעולה בהקפאה.



בייגל אמריקאי מקמח כוסמין

בייגלה מתוק

למתכון הבסיסי מוסיפים 4 שקיות סוכר וניל.
אחרי התפחת הבצק מחלקים לחלקים במשקל של כ-200 גרם כל חתיכה.
מכינים מכל חתיכה כדור בצק.
משהים 10 דקות למנוחה, מכוסה במגבת.
לאחר 20 דקות לוקחים כדור בצק ומניחים על משטח עבודה מקומח קלות.
נועצים אצבע במרכז הכדור ומתחילים לסובב את האצבע במהירות,
כמו שמסובבים הולה הופה על הרגל.
מסובבים מהר וכך החור גדל עד שמתקבל צורה של בייגל. מסדרים מעט את הצורה בידיים.
דואגים שהחור יהיה גדול מספיק כדי שלא יסגר לאחר התפחה שניה ואפיה.
מניחים בתבנית אפיה מרופדת בניר אפיה. מתפחים 10 דקות.
מושחים בביצה טרופה. מפזרים מעט שומשום
אופים ב- 200 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה.

לסירופ סוכר:

1/2 כוס מים

1 כוס סוכר

2 סוכר וניל

מבשלים על אש נמוכה עד להמסה מלאה של הסוכר.
מושחים סירופ סוכר בנדיבות על הבייגלה בעודם חמים.
מפזרים עוד מעט שומשום.



בייגלה מתוק

לחמניות הפתעה לילדים

בצק בסיס. רק שבמקום 3/4 כוס סוכר נשתמש בכוס שלמה של סוכר.
מתפיחים כרגיל.

3 חבילות אצבעות שוקולד של קראנצ' - אני השתמשתי בפרווה עם עדשים. אפשר גם אצבעות שוקולד חלבי.

ביצה למריחה
שומשום

משטחים את הבצק וחותכים רצועות. בערך ברוחב של 4 ס"מ.
שוברים את השוקולד לאצבעות.

חותכים כל רצועה למלבן 4X5 ס"מ בערך. משטחים מעט ומגלגלים בתוכו אצבע שוקולד. התפר למטה.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מתפיחים כ-20-15 דקות. מושחים בביצה מהולה במעט מים.
מפזרים שומשום.

אופים ב- 180 מעלות כ-20 דקות להשחמה נאה מלמעלה ומלמטה.
אפשר לשמור בהקפאה.

רצוי לחמם במיקרו כדי שהשוקולד יהיה רך ולא קשה.



לחמניות הפתעה לילדים

לחמניות עם נקניקיות

בצק בסיס
מתפיחים כרגיל.

מחלקים את הבצק לחתיכות במשקל של כ-120 גרם.
משטחים כל חלק.
מורחים מעט קטשופ וחרדל (לא חובה).
מניחים בקצה הבצק נקניקיה ומגלגלים ללחמניה.
מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה כשהתפר למטה.
מושחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום
מתפיחים כ- 15 דקות, אופים ב- 200 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.



לחמניות עם נקניקיות

עוד לחמניות עם נקניקיות

שיטת עבודה אחרת, מקנה תוצאה שונה שבה הנקניקיה חשופה.

בצק בסיס
התפחה רגילה.

מחלקים את הבצק לחתיכות קטנות במשקל של כ-130 גרם ככל אחת.
מכדררים כל חתיכה לכדור.

נועצים אצבע במרכז ומתחילים לפתוח כמו בבייגלה המתוק אבל עם חור הרבה יותר קטן.
משחילים נקניקיה בתוך החור שנוצר ומותחים סביבו את הבצק באופן שיתפוס את הנקניקייה.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה להתפחה של כ-15 דקות.
מושחים את הבצק בביצה טרופה ומפזרים שומשום.
אופים ב- 200 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.



עוד לחמניות עם נקניקיות

לחמניות ביס מקמח מלא במילוי גבינ"צ

בצק לחמניות בסיסי, ממירים לקמח מלא ומוסיפים טיפה מים לפי הצורך.
למילוי (אופציונאלי): פתיתי גבינ"צ.

בתחתית קערת המיקסר שמים מלח. מעליו את יתר הרכיבים, למעט שמן. מתחילים ללוש בצק. כשמתחיל להיווצר בצק, מוסיפים שמן. לשים לקבלת בצק רך, נוח ולא דביק. משמנים קערה מניחים בה את הבצק ומשמנים גם את פני הבצק. מכסים בשקית ניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. תולשים חתיכות מהבצק בערך בגודל של שזיף, או יותר אם רוצים לחמניה גדולה יותר. אפשר לגלגל ביד לכדור ולמתוח קצת לאליפסה. אפשר למלא. יוצרים גומה בחתיכת הבצק מניחים על כף היד ומשטחים מעט. ממלאים בגבינ"צ. סוגרים ומהדקים היטב. מגלגלים קצת ביד מקומחת לקבלת הצורה הרצויה. אם רוצים, חורצים חריץ קטן עם סכין חדה ודוחסים פנימה מקל. מקמחים היטב את פני הלחמניה וחורצים 2 חריצים בסכין חדה. אם הם ממולאות בגבינה, נזהרים לא לחתוך עד לגבינה, כדי שלא "תברח" באפיה. מתפיחים כ-20 דקות. בקערה מערבבים קצת שמן זית ושום כתוש. מברישים את הלחמניות ומפזרים שוב קצת קמח. אופים ב-220 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.

אני אוהבת להגיש עם מטבל פיצה:

- 1/2 כוס קטשופ
- 1 כוס מיונז
- 3 שיני שום
- פלפל שחור
- 1/2 כפית פפריקה
- מלח לפי הטעם
- 1 כף סוכר חום
- 1 כף חומץ
- הכל בבלנדר.

לחמניות ביס מקמח מלא במילוי גבינ"צ



פוקאצ'ות

מתכון בסיס ל 8-10 פוקאצ'ות, תלוי בגודל.
התפחה כרגיל.

אחרי ההתפחה מחלקים את הבצק ל 8-10 חתיכות. מרדדים לאליפסות בעובי של כ- 1 ס"מ.

לציפוי:

שמן זית בנדיבות
רוזמרין (לא חובה למי שלא אוהב את הטעם)
אורגנו

ירקות: טבעות בצל סגול ולבן, פטריות, פלפלים - רצועות, פרוסות חציל או בטטה (צריך קודם לרכך בתנור בצלייה עם שמן), עגבניות שרי חצויות.
מלח גס

מושחים את האליפסות בשמן זית בנדיבות באופן שהשמן ייזל גם לצדדים,

כך התחתית מקבלת גם פריכות מצויינת.
מסדרים על האליפסות המשוחות בשמן.
לוחצים קלות לתוך הבצק.
מפזרים רוזמרין, אורגנו ומלח גס.
אופים ב- 190 מעלות, תנור שחומם מראש,
כ 13-15 דקות להשחמה נאה ממש.



פוקאצ'ות

מגוונים את הפוקאצ'ות

פוקאצ'ות מצויירות.
מכינים פוקאצ'ות ומקשטים
בירקות, פיצוחים וזרעונים.
אופים כרגיל



מגוונים את הפוקאצ'ות

פטריה ממולאת בפטריות

בצק לחמניות בסיסי. התפחה כרגיל.
מתכון בסיסי. תבניות סופלה.

למלית:

- 2 שימורי פטריות קצוצים דק
- 2 בצלים קצוצים דק דק
- 4 שיני שום כתושות
- מלח, פלפל שחור, מעט כמון
- חופן כוסברה קצוצה

בזמן שהבצק תופח מכינים מלית:

בסיר קטן מאדים בצל לשקיפות. מוסיפים פטריות, שום, מלח, כמון ופלפל. מאדים במשך כ-5 דקות תך כדי ערבוב. בסוף מוסיפים כוסברה קצוצה. מערבבים. מסירים מהאש. משהים מספר דקות ומסננים מהנוזלים. אחרי שהבצק תפח מחלקים לכדורים במשקל של כ-100 גרם. משטחים לפיתה. מניחים ככף מלית במרכז הפיתה וסוגרים אותה לכדור. מניחים בתבנית סופלה מרוססת בתרסיס שמן, כשהחיבור של הבצק כלפי מטה. מתפיחים כ-10 דקות.

מושחים ביצה טרופה ומפזרים שומשום. אפשר לקשט בפרוסת פטריה. אופים ב 200 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה. במהלך האפיה הלחמניה עולה ומקבלת צורה של פטריה.

פטריה ממולאת בפטריות

אפשר גם להכין כלחמניה עגולה רגילה.
ליצור גומה במרכז ולמלא במלית.
לאפות כרגיל.



לחם זרעונים

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח כוסמין לבן (אפשר גם כהה, שמים קצת יותר מים)
- 2 כפות שטוחות סוכר
- 1/4 3 כוסות מים (חד פעמי רגיל)
- 2 כפות גדושות שמרים
- 3/4 כוס שמן
- 2 כוסות זרעונים. אני אוהבת להשתמש בתערובת פיצוחים לסלט (קונה בחנות פיצוחים, מכיל חמניה, דלעת, שומשום, פולי סויה)

שמים בקערה מלח מעליו קמח, שמרים, סוכר ומים. מערבבים עד שהמים מתחילים להיספג בקמח ומוסיפים שמן. מערבלים עוד כ-7 דקות ומוסיפים זרעונים. מערבבים עד שהזרעונים מתערבבים בבצק. יוצרים כדור מורחים בשמן ומתפיחים בקערה מכוסה בניילון להכפלת הנפח. מחלקים את הבצק ל-3. על משטח מקומח מאוד יוצרים צורת כיכר מכל 1/3 בצק. צר בשוליים ומתרחב לכיוון האמצע. הכיכר צריך להיות מכוסה בקמח. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה. חורצים חריצים על פני הכיכר. לא לעומק. בערך 1/2 ס"מ. מתפיחים כ-15 דקות אופים ב-200 מעלות כ-25-30 דקות להשחמה נאה. הקרום צריך להיות קשה והפנים רך.



לחם זרעונים

03/01/2015

בסיס בצק (המתכון הרגיל, כאן השתמשתי בקמח 80% מלא) שנבנה בצורת סירה עם מסגרת. בתוך המסגרת תערובת של בשר או עוף טחון. ואפיה. כמות ל-4 סירות גדולות (בצק מחצי קילו קמח)

לתערובת הבשר או העוף הטחון:

500 גרם בשר או עוף טחון (השתמשתי בעוף טחון זה מה שהיה בבית)
1 בצל גדול קצוץ דק, 6 שיני שום כתושות, 2 כפות רסק עגבניות, מלח, פלפל שחור, חצי כפית כמון, חצי כפית פפריקה מתוקה, חופן פטרוזיליה קצוצה, מעט שמן.

ביצה טרופה למשיחה

שומשום לזריה

מאדים בצל קצוץ בשמן לשקיפות מוסיפים שום.

מאדים עוד דקה שתיים.

מוסיפים את הבשר ואת התבלינים למעט הפטרוזיליה.

מבשלים כ-3-4 דקות תוך כדי ערבוב.

מסירים מהאש ומוסיפים פטרוזיליה. מערבבים.

מחלקים את הבצק ל-4

משטחים כל חלק לפיתה אליפטית.

מגלגלים את הקצוות פנימה כדי ליצור מסגרת.

את הקצוות צובטים יחד ליצירת צורה של סירה.

משטחים מתערובת הבשר בתוך המסגרות.

מורחים ביצה טרופה על המסגרת ומפזרים שומשום.

אופים ב-180 מעלות כ-25 דקות.

אפשר להוסיף לתערובת הבשר פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות ו/או צנוברים. מגישים עם טחינה.



לחמה בעג'ין

שבלולי שמרים וטונה

מתכון בסיס מחצי קילו קמח

מלית:

4 קופסאות טונה בשמן או מים
3 בצלים קצוצים דק מטוגנים להשחמה
מלח
פלפל שחור
מעט כורכום
מעט פפריקה
3 כפות רסק עגבניות
טוחנים במקל את רכיבי המלית

מחלקים את הבצק ל-2, מרדדים לעלה מורחים מהמלית ומגלגלים במהודק.
פורסים לפרוסות.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
מתפיחים עשרים דקות.
מושחים בביצה טרופה.
אופים ב- 200 מעלות כ-12 דקות.

טיפ:

אפשר להכין כמאפה.
מניחים שבלולים
זה לצד זה
בתבנית ברווחים
לא גדולים,
באפיה השבלולים יתחברו ויתקבל מאפה.



שבלולי שמרים וטונה

פיצה

בצק לחמניות בסיסי רק מפחיתים סוכר ל-3 כפות בלבד.
מקילו קמח מתקבלים 3 מגשי פיצה גדולים.
מתפיחים. מרדדים לעיגול גדול.
מניחים על מגש לפיצה או בתבנית גדולה.

מכינים רוטב פיצה:

- 1 בצל קצוץ דק מטוגן לשקיפות.
- 1 רסק עגבניות 250 גרם
- 1/3 כוס שמן זית
- מלח
- פלפל
- אורגנו
- 3 שיני שום כתושות
- 1 עלה בזיליקום קצוץ
- 3 כפות שמנת לבישול

מערבבים הכל, מורחים בנדיבות.
מפזרים פתיתי גבינ'צ בנדיבות.
אם רוצים שמים תוספות (בצל, זיתים, עבניה, תירס, פטריות וכיוצ"ב).

אופים ב- 180 מעלות כ-16-18 דקות.



פיצה

מאפה פיצה

מכינים בצק כמו לפיצה.

מרדדים בצק לעלה גדול ורחב.
מורחים רוטב פיצה ומפזרים גבינ"צ.

סוגרים.

חותכים סימונים באלכסון ומושחים בביצה טרופה.
מפזרים שומשום ואורגנו.

אופים ב- 180 כ- 35 דקות להשחמה נאה.



מאפה פיצה

לחם נאן פרסי

בצק יותר דביק, מאפה במרקם אוורירי וכיפוי.

1 כף מלח | 1 קילו קמח | 2 כפות שמרים | 700 מ"ל מים

לציפוי:

2 כפיות קמח | 1 כפית סוכר | 1.5 כפית שמן | 1/3 כוס מים | שומשום



שמים את רכיבי הבצק בקערה. מלח תחילה. מעבדים לבצק לא ממש אחיד ומעט דביק. מכסים את הבצק במגבת ומשהים כחצי שעה. לאחר חצי שעה לשים שוב בתנועות עטיפה. אוספים את הבצק מהצדדים לבפנים.

שוב מכסים במגבת להשהיה של כחצי שעה ואז לשים שוב, בתנועות קיפול פעם אחרונה. עכשיו הבצק אמור להיות יותר אחיד. מקמחים היטב משטח עבודה. מחממים תנור ל- 220 מעלות, מחלקים את הבצק ל-4 חלקים.

בידיים מקומחות משטחים כל חלק בצק על משטח מקומח לצורת אליפסה בעובי של כ-2-1.5 ס"מ. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפיה. בעזרת האצבעות יוצרים פסי חורים לאורך האליפסות.

מתפיחים כ-15 דקות.

אם בזמן ההתפחה החורים נסגרו, מעמיקים אותם שוב בעזרת האצבעות.

מכינים ציפוי:

בסיר קטן מביאים את רכיבי הציפוי, למעט השומשום, לרתיחה. תוך כדי ערבוב עד שמתקבלת תערובת אחידה. מורחים מתערובת הציפוי על האליפסות ומפזרים שומשום.

אופים ב- 220 מעלות כ-15-18 דקות להשחמה נאה.



לחם נאן פרסי

פיתות

רכות, צרובות מבחוץ, טעימות ומלאות הפתעות בפנים. אלו לא פיתות שפותחים. הן עבות יותר ומקפלות בתוכן פיצוחים. מתאימות למטבלי גבינה, חמוס, טחינה, סלט ערבי וכל היוצאים באלו.

מתכון בצק בסיסי + 2 כוסות זרעונים (אני משתמשת בתערובת פיצוחים לסלט קונה בחנות פיצוחים, מכיל חמניה, דלעת, שומשום, פולי סויה). את הזרעונים מוסיפים לבצק אחרי לישה של כ-7 דקות לאחר הוספת השמן. משמנים את הבצק ומעבירים להתפחה בקערה להכפלת הנפח.

מחממים מחבת עם שמן (מתרסיס), על האש נמוכה בלהבה הגדולה, שלא ישרף, אבל יקבל חום בשטח גדול של המחבת. תולשים חתיכת בצק (אני אוהבת לשקול 60 גרם בצק). משטחים לצורת פיתה קטנה בעובי של כחצי ס"מ. מניחים במחבת, לוחצים מעט ומשהים עד שבחלק העליון נוצרות מעט בועות אויר והפיתה תופחת. או עד שהחלק התחתון צרוב. הוא מקבל כוויות רק בחלק משטחו. מרססים שמן על החלק העליון והופכים. ממתינים כדקה עד שגם החלק התחתון מקבל כוויות שחומות ממש.



פיתות

כיסונים ממולאים בפטריות

בצק בסיסי מחצי קילו קמח. התפחה כרגיל.

בזמן שהבצק תופח מכינים מילוי:

2 בצלים גדולים קצוצים

3 סלסלאות פטריות חיות או 2 קופסאות שימורי פטריות חתוכים לחתיכות לא גדולות.

חופן כוסברה קצוצה

מלח, פלפל, קמצוץ כמון

שמן לטיגון

מטגנים בצל במעט שמן עד שמתחיל להיות שקוף. מוסיפים פטריות. מאדים לעוד כמה דקות. מערבבים מדי פעם.

אם משתמשים בפטריות חיות מאדים עד שהן משנות צבע לחומות.

מסירים מהאש. מוסיפים תבלינים וכוסברה. מערבבים היטב.

מעבירים למסננת לניקוז הנוזלים.

אחרי שהבצק תפח, מכינים את הכיסונים:

מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כמה מילימטרים. קורצים עיגולים בקוטר של בערך 8 ס"מ. (אפשר קטן יותר

למיני כיסונים). שמים מלית בנדיבות במרכז כל עיגול.

סוגרים לחצי עיגול. מהדקים באצבעות.

מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה.

עוברים על שולי הכיסונים הצבוטים במזלג. מושחים בביצה טרופה.

אופים ב- 180 מעלות להשחמה נאה בערך 15-18 דקות.

מגישים חם עם צלוחית רוטב פטריות אישית לכל סועד.

לא שופכים מעל כדי שהבצק לא יירטב יותר מדי.

טובלים ברוטב ואוכלים.

כיסונים ממולאים בפטריות



מאפי חמאת שום ופטרוזיליה

בצק בסיס. התפחה כרגיל.
18-20 מאפים אישיים, תלוי בגודל.
בינתיים- מוציאים מהמקרר 200 גרם חמאה על מנת שתתרכך ממש.

במעבד מזון טוחנים:

שיני שום מראש שום אחד
3/4 חבילה פטרוזיליה
1 כפית מלח, 1/2 כפית ציילי גרוס
1/3 כוס שמן זית.

כאשר החמאה רכה ממש (אפשר להמיס טיפונת על פלטה חמה או משטח חם אחר, לא כדאי במיקרו ולא כדאי לבשל), מוסיפים אותה לתערובת הטחונה. מערבבים היטב עד שמתקבלת חמאת פטרוזיליה ושום רכה ממש ונוזלית. מחלקים את הבצק שתפח ל-3 חלקים, מרדדים כל חלק לעלה. מורחים בחמאה. חותכים לרצועות ברוחב של כ-3 אצבעות. מגלגלים לכרוכיות ולא נבהלים את העסק מרגיש רך והחמאה נראית כבורחת קצת מהכרוכיות. בעזרת שיפוד לוחצים במרכז כל כרוכית.

קצוות הכרוכית יתרוממו לכיוון המרכז. משחררים את השיפוד בעדינות מניחים את הכרוכיות אחרי הלחיצה בשיפוד בתבנית מרופדת בניר אפיה. כך מכינים את כל המאפים. מורחים את יתרת החמאה מעל למאפים. אם לא נשאר חמאה- לא נורא. אפשר למשוח בביצה טרופה במקום החמאה. אני לא משחתי בביצה טרופה מתפיחים כ-12 דקות ואופים ב-180 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה.

מאפי חמאת שום ופטרוזיליה



לחם חמאת שום ופטרוזיליה

בצק בסיס. התפחה כרגיל.
בצק בסיס מקילו יספיק ל-3 מאפים גדולים - לחם.
בינתיים- מוציאים מהמקרר 200 גרם חמאה על מנת שתתרכך ממש.

במעבד מזון טוחנים:

שיני שום מראש שום אחד
3/4 חבילה פטרוזיליה
1 כפית מלח, 1/2 כפית צילי גרוס
1/3 כוס שמן זית.

כאשר החמאה רכה ממש (אפשר להמיס טיפונת על פלטה חמה או משטח חם אחר, לא כדאי במיקרו ולא כדאי לבשל), מוסיפים אותה לתערובת הטחונה. מערבבים היטב עד שמתקבלת חמאת פטרוזיליה ושום רכה ממש ונוזלית. מחלקים את הבצק שתפח ל-3 חלקים, מרדדים כל חלק לעלה. מורחים בחמאה. חותכים לרצועות ברוחב של כ-3 אצבעות. מגלגלים לכרוכיות ולא נבהלים את העסק מרגיש רך והחמאה נראית כבורחת קצת מהכרוכיות. בעזרת שיפוד לוחצים במרכז כל כרוכית.

קצוות הכרוכית יתרוממו לכיוון המרכז. משחררים את השיפוד בעדינות משמנים בתרסיס שמן 3 תבניות אינגליש ארוכות מקפלים בעדינות כל כרוכית אחרי הלחיצה בקיסם מלמטה ללמעלה כך שהצדדים הפתוחים יגעו אחד בשני. מניחים כ-6 כרוכיות כאלו זה לצד זה בצפיפות בכל תבנית. מושחים מלמעלה ביתרת החמאה.

מתפיחים כ-15 דקות

ואופים ב-180 מעלות כ-25 דקות להשחמה נאה.

לחם חמאת שום ופטרוזיליה



לחם שום - זעתר נתלש

בצק בסיסי התפחה כרגיל
מחלקים את הבצק ל-4. מרפדים 4 תבניות אינגליש ארוכות בניר אפיה.

בבלנדר טוחנים יחד:

6 שיני שום גדולות

4 כפות זעתר

4 כפות אורגנו

1 כפית מלח

1 כוס שמן זית

טוחנים לבלילה אחידה. ישארו בבלילה חתיכות זעתר ואורגנו וזה בסדר.

מרדדים 1/4 מהבצק לעלה מלבני גדול. מרדדים על משטח מקומח.
מורחים מהרוטב על כל העלה באופן שכל העלה יכוסה ברוטב.
חותכים למלבנים ברוחב של בערך 2.5 אצבעות ואורך קטן במעט מרוחב התבנית אינגליש.
עורמים מלבנים בערימה זה על גבי זה. מעבירים לתבנית בשכיבה.
כך עורמים את כל המלבנים וממלאים את התבנית במלבנים שוכבים.

מכינים כך את 4 חלקי הבצק.

מתפיחים כ-15 דקות.

את הרוטב שנשאר מורחים מעל למלבנים שבתבניות
אופים ב-180 מעלות כ-35-40 דקות עד להשחמה נאה.

לחם שום - זעתר נתלש

מגישים חם.

תולשים פיסות מהלחם ואוכלים.



שבלולים ממולאים בכל מיני --

בצק בסיסי. התפחה כרגיל.

מחלקים ל-4 חלקים.

מכל חלק מתקבלים כ-12 שבלולים שמספקים לתבנית עגולה 26-28 ס"מ. אפשר להכין בתבנית חד פעמית ענקית ולקבל פלטה ענקית של שבלולים. מניחים במרכז השולחן וכל אחד תולש לעצמו את השבלול שלו... אפשר כמובן לאפות כשבלולים לא מחוברים.

מכינים מילויים לפי בחירה.

אני השתמשתי בתערובת שומשומים, גרעיני חמניה, פטריות טריות, פלפל אדום קצוץ לקובות קטנות, בצל ירוק רעיונות נוספים- בצל סגול, בצל מטוגן, אורגנו, תבלין פיצה, זיתים וכו'.

מרדדים כל חלק לעלה גדול, מורחים שמן על העלה. מפזרים שורות של מילויים.

חותכים לרצועות בעזרת גלגלת פיצה או סכין חדה טובה.

מגלגלים לשבלולים. אם חלק מהמילוי נושר, זה בסדר.

משמנים תבנית ומניחים את השבלולים במרחקים קטנים זה מזה.

הם יתחברו לגמרי באפיה.

מתפיחים 15-20 דקות.

מושחים בביצה טרופה

אופים ב- 180 מעלות כ-25-20 דקות להשחמה נאה



שבלולים ממולאים בכל מיני

שבלולי שמרים גבינה ושוקולד צ'יפס

גיוונים נוספים בבצק:

בצק בסיס בשינויים הבאים:

3 כוסות חלב במקום מים | 1 כוס סוכר במקום 3/4 כוס סוכר
מתפיחים כרגיל

למילוי:

200 גרם חמאה רכה מאוד (אבל לא מומסת) | 2 גביעי גבינת שמנת בטעם טבעי | 1.5 כוסות אבקת סוכר
3 כפות פודינג וניל | 1 גביע יוגורט טבעי | 2 כוסות שוקולד צ'יפס
ביצה למשיחת השבלולים

ציפוי:

1 כוס סוכר | 1 כוס מים

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים ומרדדים לעלים מלבניים גדולים. מערבבים בקערה גבינה, יוגורט, א. סוכר ופודינג וניל. מורחים חמאה רכה על עלי הבצק. אפשר להיעזר ביד מורחים מהמלית בשכבה לא עבה. מפזרים שוקולד צ'יפס מגלגלים לכרוכיות ופורסים לפרוסות בעובי של כ-3 ס"מ. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. לוחצים קלות על כל שבלול כדי שיפחס קצת ויתרחב מתפיחים כ-20 דקות. מושחים בביצה טרופה ואופים כ-25 דקות להשחמה נאה.

מכינים סירופ סוכר:

שמים בסיר קטן סוכר ומים. ממיסים על אש נמוכה. מורחים על המאפים בעודם חמים.

שבלולי שמרים גבינה ושוקולד צ'יפס



פסי שמרים גבינה

מתכון ל-6 פסים עמוסי מלית.

1 קילו קמח מלא | 2 כפות שמרים יבשים | 3/4 כוס סוכר | 1/2 כף מלח | 2 כוסות חלב | 2 ביצים
200 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות

למלית גבינה:

1 קילו (4 חבילות 250 גרם) גבינת טוב טעם | 1/4 1 כוסות סוכר
1 שקית אינסטנט 80 גרם פודינג וניל | מיץ מחצי לימון | 2 ביצים
להברשה- ביצה טרופה עם מעט חלב

לסירופ סוכר-

1 כוס סוכר | 1 כוס מים
אבקת סוכר לזריה

מתחילים בהכנת הבצק.

שמים מלח בקערה ומעליו את יתר הרכיבים. לשים במיקסר במשך כ-6 דקות עד לקבלת בצק רך, נעים ולא דביק. מניחים בקערה משומנת, מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. מחלקים את הבצק לשישה חלקים שווים. **מכינים מלית:** מערבבים בקערה את רכיבי המלית עד שמתקבל קרם חלק ונוקשה מעט.

ממלאים את העוגות: מרדדים חלק אחד מהבצק למלבן באורך של מעט יותר מתבנית אינגליש עם שוליים נמוכות וברוחב פי שלוש מרוחב תבנית כזו. מורחים תלולית מהמלית לאורך השליש המרכזי של מלבן הבצק. מורחים בנדיבות שכבה בגובה של כ-1.5 ס"מ. מקפלים את שולי הבצק שבקצוות הצרים (בראשי המלית) על המלית. חותכים חתכים בבצק מהחלק החיצוני עד למפגש עם

המלית ב-2 צדדי המלית. מתחילים לקפל רצועות זה על זה פעם מימין ופעם משמאל מעבירים בעדינות לתבנית אינגליש בעלת שוליים נמוכות.

מכינים כך את חמשת הפסים הנוספים. משהים להתפחה כחצי שעה. מברישים בביצה מהולה במעט חלב,

ואופים ב-180 מעלות כ-35 דקות להשחמה נאה.

לקראת סוף האפיה מכינים סירופ סוכר:

מבשלים בסיר סוכר ומים עד להמסה מלאה של הסוכר.

כשהפסים יוצאים מהתנור, מורחים עליהם מיד מסירופ הסוכר.

ממתינים כמה דקות וזורים אבקת סוכר.



פסי שמרים גבינה

שבלולי פיצה

בצק מחצי קילו קמח בשינויים הבאים:
1/4 כוס סוכר במקום חצי מ 3/4 כוס.
1/3 כוס שמן במקום חצי מ 3/4 כוס.
מתפיחים כרגיל

לרוטב פיצה:

1 בצל קצוץ דק- מטוגן לשקיפות
1 רסק עגבניות 250 גרם
1/3 כוס שמן זית
מלח , פלפל, אורגנו
3 שיני שום כתושות
1 עלה בזיליקום קצוץ
3 כפות שמנת לבישול

לזריה על הרוטב: 300 גרם פתיתי גבינה צהובה.

מחלקים את הבצק ל-2-3 חלקים ומרדדים לעלים מלבניים גדולים.
מערבבים בקערה את רכיבי הרוטב.
מורחים על העלים ומפזרים פתיתי גבינה צהובה.
מגלגלים כל עלה לכרוכית.

בעזרת סכין חדה ולא משוננת או גלגלת פיצה פורסים את הכרוכית
לפרוסות בעובי של כ-1.5 ס"מ.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
ואופים כ- 15 דקות להשחמה.



שבלולי פיצה

בייגלה במילוי גבינה צהובה

בצק בסיס בשינויים הבאים:
במקום 3/4 כוס סוכר שמים רק 1/2 כוס סוכר.
במקום מים שמים חלב בטמפרטורת החדר.

פתיתי גבינה צהובה למילוי
התפחה כרגיל.

מחלקים את הבצק ל-9 חלקים שווים פחות או יותר.
מרדדים כל חתיכה לרצועה ארוכה כ-45-40 ס"מ ורחבה כ-10-8 ס"מ.
מניחים תלולית של פתיתי גבינה צהובה לאורך האמצע.
סוגרים מצד אחד. מהדקים לסגירה טובה וסוגרים גם את הצד השני.

בעזרת כף היד תופסים ברצועת הבצק ומתחילים לצבוט כמו באגרופ לכל אורך הרצועה כדי שתגדל ותהפוך לצרה יותר. מניחים על השיש ויוצרים צורה בייגלה שמינית.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ומתפיחים כ-20 דקות.
מושחים במים ומפזרים שומשום.
אופים ב-200 מעלות כ-18-20 דקות להשחמה נאה.



בייגלה במילוי גבינה צהובה

בצק שמרים

בצק שמרים לכרוכיות, רוגלך, מאפי שמרים ועוד.
אפשר כמובן להשתמש בבצק הבסיסי כמו שהבאתי בשבלולי הקינמון, ואפשר לשנות.

בצק בסיס בשינויים הבאים:

במקום מים שמים מי סודה, 3 כוסות ח"פ רגיל.
מוסיפים לבצק 3 חלמונים.

למילוי:

ממרח שוקולד איכותי (פרה, השחר).

או:

1 כוס שמן

1 ביצה

1 פודינג וניל (או 6 כפות)

1 כוס שמן

2.5 כוסות סוכר

1/4 1 כוסות קקאו

1/2 כוס מים

לציפוי:

ביצה טרופה

סוכריות מוארכות בצבע חום לקישוט עוגה

אפשר למלא לגלגל איך שרוצים.



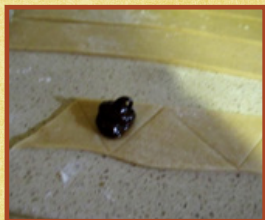
בצק שמרים

הוראות למשולשי שמרים

מכינים בצק כמו בהוראות הרגילות. התפחה כרגיל. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים מרדדים כל חלק לעלה. חשוב לרדד דק מכיון שהבצק עובר קיפולים.



שלב ראשון:
מקפלים את המשולש
החיצוני על המשולש
עם המילוי.



מניחים ממרח שוקולד
בנדיבות במשולש השני.



חותכים כל רצועה
למשולשים.



חותכים לרצועות רחב
ברוחב של כ-6 ס"מ.



הקצוות סגורים. חותכים. מניחים בתבנית
מרופדת בניר אפיה. מושחים בביצה טרופה
ומפזרים סוכריות. ממשיכים כך עם כל
הרצועות וכל חתיכות הבצק.
אופים ב 180 מעלות כ-35 דקות
להשחמה נאה



שלב שלישי:
מקפלים את שלושת
המשולשים הראשונים
על המשולש הרביעי.



שלב שני:
מקפלים את שני
המשולשים הראשונים
על המשולש השלישי.

קראנצ' תפוחי עץ

בצק כמו במשולשי שמרים
התפחה כרגיל

מלית:

2 קופסאות מלית תפוי'ע וקינמון מוכנה או לחילופין
6 תפוי'ע מגורדים דק מעורבב עם 1 כוס סוכר חום ו-1 כף קינמון.

לפירוים:

1/2 כוס קמח
1/2 כוס סוכר
4 כפות שמן

מחלקים את הבצק ל-6. מרדדים כל חלק לעלה גדול. מורחים במלית או מפזרים מתערובת תפוחי העץ והקינמון. מגלגלים לכרוכית וחוצים אותה באמצע. סוגרים את 2 חצאי הכרוכית יחד כבורג כשהצד הפתוח כלפי מעלה. מושחים בביצה טרופה. מערבבים את רכיבי הפירוים ומפזרים מעל לעוגות. מתפיחים כ-15 דקות.

אופים ב- 200 מעלות כ-20 דקות להשחמה נאה. העוגה מוכנה כשריח תפוחי העץ מתפשט בכל הבית.....
הערה: כמות הבצק מספיקה ל-6 פסי קראנצ'. המלית ל-4. כל קופסת מלית ל-2. לכן אפשר להוסיף עוד קופסא של מלית לעוד 2 פסי עוגה או לחילופין לגוון ולמלא במשהו אחר.



קראנצ' תפוחי עץ

בבקת שמרים וחלבה

בצק כמו במשולשי השמרים
התפחה כרגיל

מלית:

מררח שוקולד השחר (או מלית כמו במשולשי שמרים)

1 כוס שוקולד צ'יפס לבן

2 כוסות שערות חלבה או חלבה מפוררת, כוס לכל בבקה

מחלקים את הבצק ל-2. מרדדים כל חלק לעלה גדול וארוך. בערך 30X60 ס"מ.

מורחים בשוקולד בנדיבות- באופן שהעלה כולו יהיה מכוסה ולא יראו את הבצק.

מפזרים שוקולד צ'יפס וחלבה. מגלגלים לכרוכית. מהדקים מעט בידיים.

בסכין חדה ולא משוננת, חותכים את הכרוכית ל-2. כדאי לעבוד על ניר אפיה פתוח.

עכשיו יש לנו 2 חצאי כרוכית פתוחים. מגלגלים לבורג ומניחים בתבנית בצורה של טבעת

מתפיחים מכוסה בניילון בערך 20-25 דקות. מברישים בביצה

מכינים שטרויזל:

3/4 כוס קמח

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1/3 כוס חלבה מפוררת

מערבבים ומפזרים על הבבקות

אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות להשחמה נאה.



בבקת שמרים וחלבה

שושני שמרים וניל

בצק כמו במשולשי שמרים
התפחה כרגיל

מלית:

קרם פטיסייר (לפי ההוראות שבלחמניות הממולאות בקרם וניל או 750 גרם קרם וניל קנוי)
1.5 כוסות שוקולד צ'יפס

מחלקים את הבצק ל-3. מרדדים כל חלק לעלה גדול.
מורחים קרם וניל בנדיבות.

חותכים פסי רוחב לקבלת רצועות ברוחב של כ-2 ס"מ בעזרת סכין לא משוננת או גלגלת פיצה.
מגלגלים כל רצועה לשבלול. מהדקים את קצה הבצק החיצוני מתחת לשבלול ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
נועצים בכל שבלול מספר שוקולד צ'יפס.
מתפיחים כ-20 דקות.

מושחים בביצה טרופה ואופים ב-180 מעלות כ-25 דקות להשחמה נאה.



שושני שמרים וניל



מגוונים בקליעת עוגות השמרים

יוצרים כרוכית שמרים רגילה.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
חותכים לאורך הכרוכית פסי רוחב עד כמעט קצה הכרוכית.
מסובבים כל פעם חלק אחד פעם לצד ימין ופעם לשמאל.
מתפיחים כ-15-20 דקות. מושחים בביצה טרופה.
אופים ב-180 מעלות כ-35 דקות להשחמה נאה.

כרוכית רשת

מכינים כרוכית במלית הרצויה.
מרדדים חתיכת בצק לעלה באורך וברוחב הכרוכית.
מעבירים גלגלת ליצירת רשת מעל לבצק
מותחים בעדינות לרשת ומניחים על הכרוכית.
תוחבים את שולי הרשת מתחת לכרוכית.
מתפיחים כ-15 דקות
מושחים בביצה טרופה.
ואופים ב-180 מעלות כ-35-40 דקות להשחמה נאה.



שושני שמרים

מרדדים חלק בצק לעלה גדול בעובי של כ 1/4 ס"מ.

מזלפים פסי ממרח שוקולד (או מה ממרח אחר שרוצים) באורך של בערך 15 ס"מ.
משאירים רווח בין פס לפס של בערך 3 ס"מ מכל צד באורך 1 ו 2 ס"מ מכל צד בצדדים.
ממשיכים לזלף פסים.

חותכים בסכין למלבנים בין הפסים.
סוגרים את קצוות הבצק מ-2 הצדדים על הממרח המזולף.
לוחצים קלות לסגירה (לא תמיד ממש נסגר וזה בסדר). קושרים כמו לחמנית קשר.
מתפיחים כ-15 דקות ואופים ב- 180 מעלות כ-20-15 דקות להשחמה קלה מלמעלה ומלמטה.
עושים כך עם כל ארבעת חלקי הבצק.

בעוד העוגות בתנור מכינים סירופ סוכר.
מורחים סירופ בנדיבות על המאפים בעודם חמים ומפזרים סוכר.



שושני שמרים

כריות שמרים

מרדדים חלק בצק לעלה גדול בעובי של כ 1/4 ס"מ.

מלית: ממרח כלשהו- חלבה, שוקולד, נוגט, או שילוב של 2. מזלפים מהמילוי הנבחר בנדיבות במקום אחד. מזלפים כך במרווחים של כ- 3 ס"מ זה מזה בכל כיוון. מזלפים הכל. מרדדים עוד עלה ומניחים מעל. חותכים בין הזילופים בסכין או קורצן מרובע. מהדקים קצוות שנפתחו.

לכריות חצי חצי:

מזלפים מ-2 סוגי מילוי זה בצמידות לזה. משאירים שוב מרווח של כ-3 ס"מ מכל צד. חותכים למלבנים וממשיכים כנ"ל מתפיחים כ-15 דקות. אופים ב- 180 מעלות כ-20-15 דקות להשחמה קלה מלמעלה ומלמטה. עושים כך עם כל ארבעת חלקי הבצק.

בעוד העוגות בתנור מבשלים סוכר ומים עד להמסה מלאה של הסוכר וקבלת סירופ. מורחים סירופ בנדיבות על המאפים בעודם חמים ומפזרים סוכר.

כריות שמרים





למה רק כמו? כי אין לי טאבון אבל בכל זאת... יש לי גז. יופי. כבר משהו. עכשיו צריך משטח שעליו אוכל להניח את עיגול הבצק לפיתה. נו, באמת, מאיפה יהיה לך?? תגנזי את הרעיון. מקסימום תשרפי במחבת. מחבת? משהו מתחיל לגרד לי בראש. מחבת. טפלון. הפוכה. על האש. יש לי איך להכין פיתות כמו בטאבון.

מתכון בסיס רק מורידים בסוכר במקום 3/4 כוס רק 3 כפות. התפחה כרגיל.

תולשים פיסות בצק, מרדדים לעיגול על משטח משומן. מניחים מחבת טפלון הפוכה על להבה בוערת. נזהרים שהידית לא תיגע באש. רק שטחה של המחבת שעל האש. מחכים שיעלו אדים קצת, אות שהמשטח חם מספיק. מניחים בזהירות עיגול בצק. גולש רק מעט לדפנות המחבת. לא מזיזים עין. מחכים לראות בועות בבצק. מחכים עוד כמה שניות והופכים. שורפים גם על הצד השני קצת. מסירים את הפיתה מה"טאבון". שמים בצד ומכינים כך את יתר הפיתות.

אוכלים עם חומוס, טחינה וסלטים.

או- ממולאים במעורב ירושלמי, חזה עוף, פלאפל וכו'



הערה: מטעמי כשרות אפשר להכין פיתות כאלו רק בגז שהוא כשר. לא משמש גם לבשרי וגם לחלבי מכיון שמשתמשים בחלקה התחתון של המחבת. אא"כ מייחדים מחבת לפיתות כאלו ולא משתמשים בה לשום דבר אחר שייצור מגע בין תחתית המחבת לחצובות.

בכל מקרה כל אחד ינהג כדעת רבותיו.

אפשר להכין בפנים המחבת, באותה צורה.

מתקבל קצת שונה, אבל מספיק דומה.

פיתות כמו בטאבון