

מתחם טחנת הקמח



גביניות טבעוניות/ דניאל וגנר

כ-20 גביניות

חומרים:

לבצק:

- 500 גרם קמח T55 למאפי שמרים של קמח הארץ
- 10 גרם שמרים יבשים / 30 גרם טריים
- 70 גרם סוכר
- קורט מלח
- 180 גרם חלב סויה
- 100 גרם רסק תפוחים
- 100 גרם שמן

למלית:

- גביע גבינה טבעונית למריחה (250 גרם)
- חבילה מוצרלה טבעונית (200 גרם)
- 40 סוכר
- 20 גרם קונרפלור
- חצי כפית קינמון
- כפית מחית / תמצית וניל
- גרידה מחצי לימון

לקישוט:

- פרוסות שקדים
- אבקת סוכר

אופן ההכנה:

- מעבירים לקערת מיקסר את כל מרכיבי הבצק ולשים כ-10 דקות עד לקבלת בצק רך וגמיש.
 - משמנים מעט את הבצק, מכסים במגבת ומתפיחים כשעה - שעה וחצי עד שהבצק מכפיל את הגודל הראשוני שלו.
 - בינתיים מכינים את המילוי: מערבבים את כל המרכיבים ביחד בקערה ושומרים בצד עד להרכבה.
 - לאחר ההתפחה מחלקים את הבצק ל 2 חלקים ומרדדים לריבוע / מלבן גדול.
 - מיישרים את הקצוות וחותכים לריבועים.
 - ממלאים עם כפית גדולה מהמילוי וסוגרים משני קצוות- מהדקים היטב.
 - מברישים בחלב סויה ומפזרים הרבה שקדים במרכז.
 - מתפיחים עוד כ- 20 דקות ומכניסים לתנור שחומם מראש לכ-15 דקות, עד שהמאפים זהובים.
 - מפזרים אבקת סוכר ומגישים.
- בתיאבון!

*המאפים במיטבם ביום ההכנה ואפשר להקפיא אותם עד חודש