

מתחם טחנת הקמח



חלה חגיגית מתוקה לראש השנה מקמח כוסמין לבן

2 חלות

חומרים:

1 ק"ג קמח כוסמין לבן "קמח הארץ"

500 גר' מים

15 גר' מלח

150 גר' סוכר

1 ביצה (של 50 גר' לפחות) או מים באותו המשקל

75 גר' שמן

5 גר' שמרים

לציפוי:

20* גר' שקדים קלופים פרוסים

מעט סוכר (רצוי סוכר גבישי)

הוראות הכנה:

מערבבים 500 גר' קמח כוסמין לבן עם 500 גר' מים ומוסיפים את השמרים. מכסים בניילון נצמד ומשאירים למנוחה בטמפ' של 26 מעלות כשעתיים.

מוסיפים את כל יתר החומרים ומערבבים עד שהבצק מוכן ובמרקם אחיד.

משאירים למנוחה לחצי שעה בטמפ' החדר.

מחלקים את הבצק לשתי חתיכות ומשאירים למנוחה נוספת של חצי שעה.

לאחר מכן מעצבים בצורה הרצויה – חלה עגולה, או קלועה.

לפני האפייה יש למרוח מעט ביצה ולפזר את השקדים הפרוסים עם מעט סוכר מעליהם.

אופים בחום של 180 מעלות למשך כחצי שעה.

*ניתן לפזר למעלה גרעינים שונים – גרעיני דלעת, קווייקר, שומשום, פתיתי כוסמין וכו'.

** לבצק ניתן להוסיף צימוקים, פירות יבשים..

שנה טובה ומתוקה!