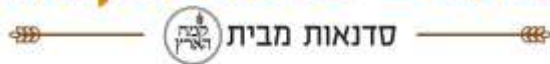


מתחם טחנת הקמח



ג'חנן ביתי / איתן גלר

רכיבים:

לבצק הבריוש:

500 –גרם קמח בריוש, בעל רמת גלוטן (חלבון) גבוהה

3 –ביצים L

150 –גרם חלב קר

2 –כפיות שמרים יבשים (10 גרם) \ 30 גרם שמרים טריים

–כף גדושה סוכר

2 –כפיות מלח

*להטמעה- 200 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות

למלית:

200 גרם גבינה לבנה

גביע גבינת שמנת

כפית מחית וניל

ביצה+חלמון

100גרם סוכר

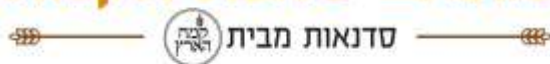
50גרם מחית פיסטוק לזילוף

50גרם דובדבני אמרה לזילוף+ 20 מ"ל נוזל

הוראות הכנה:

בקערת מיקסר, עם וו גיטרה, ממקמים את הביצים והחלב. מוסיפים פנימה את השמרים ומעליהם את הקמח והסוכר. מערבלים באיטיות במשך 4-5 דקות עד קבלת בצק מגובש. כעת, נתחיל להטמיע בפנים את החמאה. חשוב מאוד לעבוד באיטיות ולהוסיף את החמאה בהדרגה על מנת שיתקבל בצק אחיד. תוך כדי ערבול, במהירות בינונית-גבוהה, הוסיפו בכל פעם קובייה או שתיים של חמאה. תהליך הטמעת החמאה בבצק אמור לקחת 3-4 דקות. מגבירים למהירות גבוהה וממשיכים ללוש את הבצק במשך 5-7 דקות עד שמתקבל בצק אחיד, אסוף ומבריק, שמתנתק מדפנות הקערה ונאסף על וו הגיטרה. מוסיפים את המלח, לשים דקה נוספת, מעבירים לקערה לטובת ההתפחה ומכסים. מתפחים את הבצק במשך שעה וחצי בטמפ' חדר בימי הקיץ, ושעתיים וחצי בימי החורף. במידה ויש לכם את הזמן, טוב עוד יותר להכניס את הבצק לתפיחת לילה במקרר על מנת שיפתח טעמים עמוקים יותר.

מתחם טחנת הקמח



אופן הכנת המלית:

מערבבים הכל יחד עד לקבלת קרם אחיד.
מרדדים את הבצק למלבן דק, מורחים את הקרם ומזלפים מעל מחית פיסטוק ודובדבני אמרנה.
מגלגלים לרולדה וחותכים שושנים, מסדרים בתבנית משומנת.
מתפיחים כחצי שעה ואופים בתנור שחומם מראש על 180 מעלות כחצי שעה עד להשחמה.
לאחר האפייה מורחים בנדיבות מי סוכר שהוכנו מראש מיחס שווה של סוכר ומים.

בתיאבון!