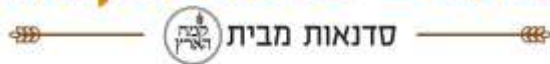


מתחם טחנת הקמח



ג'חנן ביתי / איתן גלר

רכיבים:

1.5 קילו קמח לחם/T630 חיטה לבן עילית "קמח הארץ"

100גרם סוכר חום/לבן

15גרם אבקת אפייה

25גרם מלח

650מ"ל מים

100גרם סילאן/דבש מהולים ב-50 מ"ל חמים.

250גרם חמאה/מרגרינה/מחמאה

הוראות הכנה:

בעזרת המיקסר לשים את כל הרכיבים עד לקבלת בצק אחיד.

מחלקים לכמות הג'חננים הרצויה (כ-30) ומגלגלים את הכדורים.

נותנים לכדורים לנוח בתוך בריכת שמן (לכיסוי כמעט מלא של הג'חננים) לפחות שעה וחצי.

לאחר המנוחה, פותחים כל כדור לעלה רחב ודק דק דק. מורחים בחמאה/מחמאה ומגלגלים לצורת ג'חנן.

מסדרים את כל הג'חננים בתוך סיר ג'חנן עם לחם רטוב בתחתית ונייר אפייה- ניתן להוסיף עוד מעט דבש וחמאה.

אפשר להניח מעל עוד נייר אפייה וביצים.

אופים כל הלילה (9-13 שעות) על 100 מעלות

בתיאבון!