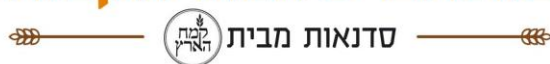


מתחם טחנת הקמח



חלה לשבת- מולינו כחול

1 חלה גדולה

רכיבים:

500 גרם תערובת לאפייה "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

430 מ"ל מים

13 גרם שמרים יבשים

50 גרם שמן זית

45 גרם סילאן / 22 גרם סוכר

13 גרם מלח

לקישוט:

ביצה/חלב סויה+סילאן

מעט מלח גס

שומשום

הוראות הכנה:

מניחים במיקסר את כל חומרי הבצק.

לשים כ- 5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ- 5 דקות במהירות גבוהה.

מוציאים מהמיקסר אל משטח מקומח היטב בקמח ללא גלוטן, יוצרים את הצורה הרצויה קליעת

צמות/חלה עגולה וכו' ומניחים להתפחה של כ- 3/4 שעה מכוסה במגבת לחה.

מורחים ביצה/סילאן וחלב סויה וזורים שומשום+מלח גס על החלה אם רוצים (מומלץ לא לוותר על

מעט מלח גס).

מחממים תנור ל- 220 מעלות צלזיוס.

אופים כ- 25 דקות עם לחות אדים בתנור (קערה חסינה לחום עם מים רותחים מקומקום שלם

תעשה את העבודה)

*משך זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

בתיאבון!