



## סמבוסק ללא גלוטן במילוי פריקסה או במילוי גבינות

\* להכנה של כ- 10 מאפים

### רכיבים:

500 גר' תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

525 מ"ל מים

10 גרם שמרים יבשים

25 גרם שמן זית

30 גרם סוכר

12 גרם מלח

### למילוי סמבוסק בסגנון פריקסה:

1 חבילת טונה בשמן

2 מלפפונים חמוצים

2 ביצים קשות

תפו"א אפוי חתוך לחתיכות קטנות

פלפל קלוי קצוץ דק (לא חובה)

לימון כבוש/חריף – לפי הטעם

### למילוי סמבוסק גבינות:

מכינים תערובת של גבינות – ריקוטה/בולגרית/פטה/צהובה

### אופן ההכנה:

- מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ולשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ-3 דקות במהירות גבוהה.
- מוציאים את הבצק למשטח מקומח בקמח ללא גלוטן ובעזרת קלף או סכין חדה חותכים לחתיכות של כ-120 גר' האחת ויוצרים כדור.
- מרדדים כל כדור לעגול וממלאים ב-2 כפות מהמילוי.
- סוגרים כל עיגול לצורה של סמבוסק.
- מתפיחים כחצי שעה. בינתיים מחממים תנור ל-200 מעלות.
- מורחים את הסמבוסק בביצה ומפזרים שומשום.
- אופים כ-25 דקות עד קבלת צבע שחום ויפה.