

קבלת שבת 12.8



חוברת מתכונים קבלת שבת 12.8

אורחים יקרים
מקווה שהדבקתי אתכם בתשוק
ה שלי לאפייה ביתית
אל תשכחו לקחת הכל בקלות
לנסות, להעיז,
ולהנות מכשלונות כמו מההצלח
ות באפייה
ואני כאן לכל שאלה

באהבה קרן אגם

חוברת מתכונים קבלת שבת 12.8



Docs עריכה באמצעות היישום

ביצוע שינויים, הוספת תגובות ושיתוף עם אחרים כדי לערוך ביחד איתם.

לא, תודה

הורדת האפליקציה

1/2 כוס גר' שומשום
1/4 כוס פרג שלם
3/4 כוס זיץ קצוצים
1/2 כוס חמוציות או צימוקים
500-550 מ"ל (2.5 כוסות) מי ברז
לציפוי:

מים
300 גר' שומשום (אופציות נוספות
לציפוי תמצאו בסוף הפוסט למטה)
להגשה: שמן זית מעורבב עם מעט
מלח גס.

אופן ההכנה:

לקצרת מיקסר עם וו לישה מנפים
קמח, מוסיפים שמרים וסוכר
ומערבלים
מוסיפים שמן זית, מלח ואת המים,
תחילה מחצית מהכמות, ואז מוסיפים
את הזיתים,
צימוקים, פרג וגרעינים, ואז לאט לאט
עוד מים עד שהבצק מתגבש לכדור.
עד שהבצק מתחיל להתגבש (ייתכן
ולא תזדקקו לכל כמות המים)
לשים במשך 10 דקות, במהירות

איטית עד שמתקבל כדור בצק חלק
וגמיש.
מעבירים את הבצק לקערה משומנת
בשמן זית ומגלגלים אותו בשמן.
מכסים בניילון נצמד ובמגבת
ומתפיחים כשעה וחצי.
מרפדים מגש גדול בנייר אפייה,
ומקמחים מעט.
מחלקים את הבצק לכדורים במשקל
100 גר כל אחד, אמורים להתקבל
בין 15 ל 18 כדורים,
מניחים על המגש, מקמחים אותם
שוב מעט ומכסים במגבת להתפחה
חוזרת של 30-50 דקות,
תלוי כמה אתם ממהרים: (-) (ככל
שתניחו לכדורים לתפוח יותר,
התוצאה תהיה טובה יותר)
מחממים תנור ל 200-220 מעלות,
ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
מכינים 2 צלחות רחבות: אחת עם
מים ואחת עם שומשום.
מגלגלים כל עיגול בצק לרצועה,
טובלים במים ומיד לאחר מכן
מגלגלים בשומשום,
מניים על תבנית אפייה ובעזרת היד
מועכים קצת לקבלת מקל דק ורחב
אופים כ 15 דקות עד שהבייגלה
שחומים, מוציאים ומברישים בשמן,
זית מעורבב עם מעט מלח גס,
ומגישים.

מצרכים למתכון:

קילו קמח לבן

2 כפות שמרים יבשים

1/2 כוס (100 גר') סוכר לבן

3 כפות שמן קנולה

כף מלח דק

550-600 מ"ל (2-2.5 כוסות) מי ברז

(בחורף אפשר חמימים)

אופן ההכנה:

מנפים קמח למיקסר ומוסיפים שמרים

יבשים סוכר ומלח, מפעילים את

המיקסר ובמהירות איטית

מוסיפים שמן קנולה ואת המים לאט

לאט עד שהבצק מתגבש לכדור.

לשים עוד 8 דקות, מעבירים לקערה

משומנת ומכסים בניילון נצמד

ובמגבת כשעה וחצי

עד שעתיים, עד שהבצק תפח והכפיל

את הנפח.

מוציאים את הבצק למשטח נוח

לעבודה, ומחלקים אותו לכדורים

במשקל 150 גר'

כל כדור, זה יניב תוצאה של שלוש

חלות בינוניות, אם אתם רוצים חלות

גדולות יותר

אפשר לחלק את הבצק לכדורים של

200-220 גר ואז תקבלו שתי חלות

גדולות.

מניחים את כדורי הבצק על משטח או

מגש מקומח מעט, מקמחים אותם

מעט מעל,

ומכסים במגבת ל 1/4-1/2 שעה, עד

שהכדורים תופחים מעט.

מוציאים לכל כדור אויר, ומגלגלים

לרצועות.

קולעים חלות מארבע רצועות (כל

ההסברים כאן באינסטוש שלי)

ומניחים אותן להתפחה חוזרת על

תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה

למשך 1/2 שעה לפחות.

כשהחלות כמעט תפחו מחממים תנור

ל 180 מעלות.

בעזרת מסננת קטנה, מקמחים את

החלות בקמח.

אופים בתנור כ 25-35 דקות, תלוי

בתנור שלכם ובגודל החלות. הן

אמורות לצאת שזופות כמו בתמונה.

מצננים מעט וטורפים.

החלות במיטבן ביום האפייה,

ושומרים אותן כשהן עטופות היטב.

שבלולי בצק פריך עם גבינות/25-20 שבלולים

מצרכים למתכון:

לבצק פריך:

3 כוסות (420 גר') קמח רגיל

2 כפיות אבקת אפייה

1/2 כוס גבינת פרמזן או קשקבל

מגורדת

200 גר' קוביות חמאה קרות

מיכל (200 מ"ל) שמנת חמוצה

למלית גבינות:

150 גר' גבינת קשקבל מגורדת

מיכל (250 גר') גבינה לבנה

1/2 מיכל (125 גר') גבינת ריקוטה

100 גר' גבינת פטה מפוררת

מלח

ביצה

3 כפות קמח

כוס פרוסות זיתים

לציפוי:

ביצה טרופה

שומשום

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה מערבבים קמח ואבקת אפייה, מוסיפים קוביות חמאה ומעבדים בפולסים קצרים ליצירת פירורים, מוסיפים גבינת פרמזן ושמנת חמוצה ושוב מעבדים בפולסים קצרים עד לקבלת כדור בצק, שימו לב שכל התהליך קורה ממש מהר אל תשאירו את הבצק להסתובב במעבד מזון זה יפרק אותו. מחלקים את הבצק לשני חלקים, עוטפים בניילון נצמד ומניחים לצינון במקרר. מערבבים את כל מצרכי המלית בקערה. מחממים תנור 180 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. על משטח מקומח מרדדים חלק בצק אחד למלבן דק, אך לא דק מדי כדי שיהיה לכם קל לגלגל אותו בחזרה לרולדה. בעזרת כף או ספטולה מורחים על גבי שטח הבצק מחצית מכמות המילוי. מגלגלים לרולדה, אם הבצק יציב ונחתך בקלות לשושנים אחלה, אם לא הכניסו אותו למקפיא לרבע שעה זה יעזור לכם בחיתוך. מניחים את שבלולי הבצק על תבנית אפיה כשהצד הפתוח כלפי מעלה, ושומרים על רווחים קטנים ביניהם. מברישים את השבלולים בביצה טרופה ומפזרים שומשום בנדיבות. אופים כ 20-25 דק' עד להשחמה. אוכלים חם.

עוגת גביניות רכות כמו

כריות/תבנית עגולה 26-28 ס"מ

מצרכים למתכון:

לבצק:

3.5 כוסות (500 גר') קמח לבן רגיל

1 כף שמרים יבשים

1/2 כוס (100 גר') סוכר לבן
1 ביצה גודל L
85 גר' חמאה רכה
3 כפות גבינת ריקוטה
2/3 כוס (160 מ"ל) חלב
1/2 כפית מלח דק

למלית:

1 גביע (250 גר') ריקוטה קלאסית
(אני משתמשת בגד 5% או בריקוטה
של משק יעקבס)
4 כפות שמנת חמוצה
1 כפית מחית או תמצית וניל איכותית
3 כפות אינסטנט פודינג וניל(ניתן
להמיר בשתי כפות קורנפלור וחצי
כפית וניל)
6 כפות (50 גר') אבקת סוכר
1/2 כפית גרידת לימון
חופן פירות יער קפואים (לא חובה)

לציפוי:

ביצה טרופה

לעיטור:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

לקערת המיקסר מנפים קמח,
מוסיפים שמרים יבשים וסוכר
ומערבבים, מתקינים את זו הלישה
ובמהירות איטית מוסיפים חמאה,
ביצה, ריקוטה, וחצי מכמות החלב
וממשיכים ללוש עוד כדקה,
אם יש צורך מוסיפים עוד חלב, כף
אחת בכל פעם. מוסיפים מלח ולשים
למשך 8 דקות נוספות
עד שמתקבל בצק רך חלק וגמיש
למגע. מעבירים את הבצק לקערה
משומנת ומגלגלים אותו בשומן.
מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים
להתפחה כשעה וחצי שעתיים, הבצק
לא מכפיל את נפחו וזה בסדר.

מכינים את המלית:

בקערה מערבבים את כל חומרי
המלית למחית חלקה, שומרים
במקרר.
מרפדים תבנית עגולה קוטר 26 בנייר
אפייה.

מוציאים את הבצק למשטח מקומח
ומרדדים אותו למלבן בעובי 1/2 ס"מ
בעזרת גלגלת פיצה חותכים את
המלבן לריבועים, הגודל אמור להיות
בינוני אבל לא עקרוני.
מניחים באמצע כל ריבוע כפית
ממלית הגבינה, מניחים מעל כל
גבינית פטל.

סוגרים את הגביניות כשפינה אחת עוברת מעל הגבינה לאמצע הריבוע, והשניה בפינה הנגדית עוברת מעליה והצ'ופצ'יק שלה נדחף למטה מתחת לגבינית. מניחים על התבנית חוזרים על הפעולה עם שאר הגביניות, אין צורך לעצב לצורה מסויימת הן יפות ככה בבלגאן. מכסים את המגש באופן רופף בניילון נצמד, ומניחים שוב להתפחה של 40 דק'. מחממים תנור ל 180 מעלות, ומברישים בעדינות את הגביניות בחלקן העליון בביצה טרופה. אופים כ 20-25 דקות עד שהגביניות שחומות וגבוהות. מקשטים באבקת סוכר וטורפים.

***הגביניות במיטבן ביום האפייה אבל ניתן להקפיא אותן בעודן טריות כשהן עטופות היטב, להפשיר בטמפרטורת החדר ולחמם מעט לפני הגשה.

עוגת רוגעלך מבולגנת/כמות לעוגה אחת בתבנית עגולה 26 ס"מ

מצרכים למתכון:

3.5 כוסות (500 גר') קמח לבן רגיל

כף שמרים יבשים

1/3 כוס (65 גר') סוכר לבן

2 ביצים גדולות

120 גר' חמאה רכה

3/4 כוס (200 מ"ל) חלב מעט חמים

1/2 כפית מלח

למלית קקאו:

80 גר' קקאו

150 גר' סוכר חום בהיר

150 גר' חמאה מומסת

להברשה לפני אפייה:

ביצה טרופה עם 1/2 כפית מים

למלית קינמון:

150 גר' חמאה רכה

150 גר' סוכר חום

2 כפות גדושות אבקת קינמון

לזיגוג:

1/3 כוס סוכר לבן

1/3 כוס מים

אופן ההכנה:

לקערת המיקסר מנפים קמח,
מוסיפים שמרים יבשים ומערבבים
מעט

במהירות איטית מוסיפים סוכר,
ביצים, חמאה מלח ולבסוף חלב.
לשים כ 8-10 דק' עד שמתקבל בצק
גמיש וחלק.

מעבירים את הבצק לקערה משומנת
ומכסים בניילון נצמד ובמגבת.
מניחים להתפחה לילה במקרר או
כשעתיים בטמפרטורת החדר.

מכינים את מלית הקקאו או מלית

קינמון:

מערבבים בקערה חמאה מומסת
וסוכר חום, מוסיפים קקאו ומערבבים
לקבלת תערובת אחידה.
מצננים עדיף במקרר או במקום קריר.
לאחר שהבצק תפח, מוציאים אויר,
ומעבירים למשטח מקומח. מרדדים
את הבצק לעלה ארוך ודק,
מורחים את המילוי על פני הבצק
בעזרת ספטולה או כף מקפלים את
הבצק לשניים ודואגים שהחלק הרחב
יהיה מולכם. מרדדים שוב בעזרת
מערך לעלה דק עד שמתחילים
לראות את הקקאו מתחת
לבצק מחלקים אותו באמצע לאורכו
לשניים(הכי טוב בעזרת גלגלת פיצה)
חותכים למשולשים. מגלגלים משולש
מהחלק הרחב לחלק הצק עד שנוצר
רוגלעך.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפייה.
מניחים להתפחה כ 25 דק'
מחממים תנור ל 180 מעלות.
מברישים את הרוגלעך בביצה טרופה
אופים כ 30-35 דק' עד לקבלת
מאפה שחום.

לסירופ סוכר:

בסיר קטן מביאים לרתיחה סוכר ומים
מורידים את האש לרתיחה עדינה
וממשיכים לבשל כ 10 דק' נוספות עד
שמתקבל סירופ
מברישים את הרוגלעך בסירופ הסוכר
החם עם המון נדיבות מיד כשיוצאים
מהתנור.