



לחמניות חבק

למתכון הלחמניות הזה הגענו אחרי ניסיונות רבים, דיוקים ושיפורים. אנחנו משתמשים באופן קבוע לחלות וללחמניות מכל הסוגים. הוא מצליח על בסיס קמח לבן, כמו גם קמח מלא וכוסמין. רבים שקיבלו את הלחמניות שלנו, ביקשו את המתכון. לא נוכל לשלוח לחמניות לכולכם - לפחות את המתכון נשלח, שתנסו בעצמכם.

החומרים

- 3 כוסות מים חמימים
- כף מלח
- קילו קמח
- 4 כפות סוכר
- מעט פחות מ-2 כפות שמרים יבשים
- כף משפר אפייה
- 1/3 כוס שמן

האינאל הבנייה

טיפ:
נסו להחליף 2/3 מכמות המים בסודה. הבצק יצא אוורירי יותר.

מומלץ להכפיל את הכמויות כדי להגיע לכמות הדורשת הפרשת חלה

1. מכניסים את כל החומרים חוץ מהשמן, לפי הסדר, לקערת המיקסר, ולשים במהירות אטית (מס' 1). כשהבצק מתחיל להתערבב ונוצרים גושים, מוסיפים את השמן, וממשיכים ללוש עד שהבצק אחיד לגמרי (כעשר דקות).

חשוב לשים לב שלא יהיה מגע ישיר בין השמרים למלח (המלח הורג את השמרים).

2. מניחים להתפחה למשך כשלושת רבעי שעה, עד שהבצק מכפיל את נפחו.

3. יוצרים את צורת הלחמניות כרצונכם. משהים שוב להתפחה עד להכפלה, מושחים בביצה ומוסיפים לפי בחירה שומשום/קצאח/בצל מטוגן וכדו'.

4. אופים בחום בינוני (180) כעשרים דקות עד להזהבה.

הלחמניות שבתמונה הן לחמניות חבק. משחילים דרכן את המפיון, והן משדרגות את עריכת השולחן.

בשונה מבייגל רגיל, הלחמניות שבתמונה עומדות מצוין בצלחת כי אופים אותן בעמידה:

יוצרים נקניקי בצק במשקל כתשעים גרם כל אחד. מצפים גליל קרטון (של מפות שולחן, ניילון נצמד וכדומה) בנייר אפייה, ויוצרים מכל נקניק טבעת סביב הגליל.

מכינים על כל גליל מספר טבעות כאלו עם רווחים ביניהן כדי לאפשר תפיחה, ומשכיבים את הגליל בתבנית. כדאי לסובב את הטבעות כך שנקודת החיבור של קצות הנקניק - תפנה מטה, ותהיה מונחת על התבנית. הצד הזה ישתטח ויהיה הבסיס שעליו יעמוד החבק.

מתפחים, מושחים בביצה, זורים שומשום או תחליפים ואופים לפי ההוראות.