



חצ'פורי

אין כמו הריח של מאפה גבינות חם וטרי. החצ'פורי הזה הוא פינוק אמיתי, ומפתיע כמה קל להכין אותו בבית. הבצק פשוט, נוח לעבודה ותמיד מצליח. הוא יוצר את המעטפת המושלמת למילוי גבינות עשיר ומבעבע - ואפשר לגוון ולהשתמש בכל גבינה שאוהבים או שיש לכם במקרר. בלי מאמץ מיוחד מקבלים מאפה זהוב ומרשים, שמתאים לארוחת בוקר, ערב, או סתם כשמתחשק משהו טעים. בתאבון!

החומרים:

למילוי:	לבצק:
440 גרם גבינת מוצרלה מגורדת	1/2 קילו קמח לבן
350 גרם גבינה בולגרית	כף שמרים יבשים
2 כפות קוטג'	2 כפות שמן
ביצה	2 כפות סוכר לבן
לבחירה - קופסת שימורי פטריות	כף מלח דק
	כוס חלב (240 מ"ל)
	3/4 כוס (כ"ל) מים חמימים

לקישוט:
4 חלמונים

הוראות הכנה:

לבצק:

- בקערה רחבה מערבבים קמח, מלח, סוכר, שמרים יבשים ושמן.
- מוסיפים את החלב ואת המים, ובעזרת הידיים מעבדים לכדור בצק דביק מאד.
- מכסים את הקערה ומניחים להתפחה כשעה וחצי.

למילוי:

- מטגנים את הפטריות במעט שמן עד לאידוי כל הנוזלים.
- מערבבים את הפטריות עם הגבינות והביצה. שומרים במקרר עד שהבצק יסיים לתפוח.

הרכבת המנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות, ומקמחים היטב את משטח העבודה.
- מחלקים את הבצק לארבעה כדורים.
- בעזרת מערוך, פותחים כל כדור בצק לעלה מלבני ארוך (לנוחות ההסבר, נפרוש אותו כך שהאורך יימתח מימין לשמאל).
- מניחים תלוליות של גבינה לאורך המלבן - מימין לשמאל.
- מקפלים את השוליים הארוכים של המלבן - מלמעלה ומלמטה - לכיוון המילוי.
- צובטים את השוליים הקצרים - מימין ומשמאל - ליצירת צורת סירה.
- מעבירים את סירות הבצק לתבנית.
- מוסיפים במרכז כל 'סירה' 3-4 כפות מהמלית, כך שכל השטח הפתוח מלא בגבינה.
- מכניסים לתנור לעשרים-עשרים דקות.
- בעזרת כף, יוצרים בכל מאפה שקע במרכז המילוי, ושופכים פנימה חלמון.
- אופים עוד כחמש דקות.

אם תרצו להקפיא את המאפים, הכניסו להקפאה לאחר האפייה הראשונה (שלב הגבינות) ולפני הוספת החלמון. לפני האכילה, הפשירו, הוסיפו את החלמון במרכז ואפו כחמש דקות נוספות.