

חלה צבעונית



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כף שמרים יבשים
- 1/2 2/1 שקית שמרים יבשים
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- גרם שמן זית
- 1/2 2/1 כוס עגבניות מיובשות לקבלת בצק "אדום"
- 3/4 4/3 כוס מים
- קורט מלח
- ביצה טרופה
- כף פרג

הכנה

1. מכניסים את כל החומרים לקערה, מוסיפים את הממרח עגבניות ובהדרגה את המים. לשים עד לקבלת בצק רך וגמיש אך לא דביק מידי.
2. משהים למנוחה בכלי מכוסה כ - 40 דקות.
3. צרים 3 רצועות וקולעים (לא הדוק מדי) חלה.
4. מניחים על מגש מרופד בנייר אפיה לתפיחה עד להכפלת הנפח.
5. מורחים בזהירות בביצה טרופה ומפזרים שומשום או פרג.
6. בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות, אופים כ-35 דקות עד שהחלה זהובה.
7. מעבירים לרשת לצינון.
8. שינויים - ניתן להמיר את ממרח העגבניות בפסטו, לקבלת בצק ירוק ואת השומשום בפרג. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

50 דקות

4 servings 4