הקאדה של אופירה - מאפה ממולא גבינות

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם לבצק
- כפות סוכר לבן לבצק
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה לבצק
- כף מלח לבצק
- 1/2 2/1 כוסות חלב לבצק
- 1/2 2/1 כוסות מים חמים לבצק
- גבינת פטה / בולגרית מגורדת בפומפייה לתערובת הגבינות
- גרם גבינה לבנה 9% שילוב של 500 גרם גבינה לבנה ו-250 גרם גבינת כנען
- כפית מלח למילוי
- ביצה למילוי
- כפות קמח לבן למילוי
- לפי הטעם תרד מוקפץ עם שמן זית ומלח למילוי (אופציונאלי)

הכנה

1. מכניסים לקערת מיקסר עם וו לישה את כל חומרי הבצק. מערבבים הכל כעשר דקות לפחות. הבצק יהפוך לאחיד ומעט דביק.
2. נניח לבצק לתפוח כשעה.
3. כעבור שעה נוריד את הבצק למשטח עבודה ונלוש אותו להוצאת כל האוויר. נקרוץ מהבצק כ-30 עיגולים, ונניח אותם בתבנית על נייר אפייה מקומה.
4. התבנית נכסה במגבת ונשאיר לתפיחה נוספת.
5. מכינים את המילוי: נכניס את כל החומרים לקערה ונערבב היטב. כעבור חצי שעה נסיר את הכיסוי מהכדורים. נרדד כל אחד מהכדורים לעיגול מושלם. נשים מעט מהמילוי במרכז עיגול הבצק. נקפל את העיגול לחצי ונהדק היטב בקצוות. לא כדאי לשים יותר מדי מילוי, כדי שהכיסון לא יקרע. חוזרים על הפעולה עם כל עיגולי הבצק.
6. נחמם מחבת טפלון ונשמן במעט חמאה בתוספת שמן זית, כדי שהחמאה לא תישרף.
7. נטגן את הכיסון משני הצדדים עד להזהבה.

80 דקות

20 servings 20