



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף מלח
- כף סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מים
- ביצים
- 1/2 2/1 קילוגרם מנגולד
- ביצים
- גרם גבינת עזים מפוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- כפית פלפל שחור גרוס
- חלמון טרוף במעט מים
- כף שומשום
- כף קצח

הכנה

1. מתחילים בבצק: שמים את כל החומרים במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים לבצק אחיד. מוציאים למשטח עבודה מקומח ולשים 3 דקות (לא לחפף!) עד שמתקבל בצק גמיש ורך. מוסיפים מדי פעם מעט קמח, כדי שלא יידבק.
2. יוצקים מעט שמן לקערה גדולה ומגלגלים בו את הבצק. מכסים את הקערה בניילון נצמד (הניילון לא צריך לגעת בבצק אלא להימתח מעליו) ומתפיחים במקום חמים כשעה, עד להכפלת הנפח.
3. מוציאים מהקערה, לשים שוב דקה או שתיים, מגלגלים שוב בשמן ומתפיחים שוב עד להכפלת הנפח (הפעם זה ייקח פחות זמן). ניתן להכין את הבצק אפילו יום מראש ואת ההתפחה השנייה לעשות במקרר.
4. בינתיים, מכינים את המילוי: נפטרים מגבעולי הפזי (אפשר להוסיף אותם לצלי או למרקים ואפילו לחביתות, אחרי שמוודאים שהם לא סיביים מדי). קוצצים גס את החלק הירוק של העלים וחולטים במעט מים רותחים רק עד שהעלים נהיים סמרטוטיים.
5. שוטפים במים קרים, סוחטים בכל הכוח ומפוררים היטב, שלא יישארו גושי עלים.
6. מוסיפים לעלים את הגבינות, הביצה והפלפל ומערבבים היטב.
7. מחלקים את הבצק שתפח לשניים. עושים מכל אחד חצי נחש, ומחלקים לשנים עשר חלקים. בסך הכל יוצרים עשרים וארבעה כדורי בצק.
8. מחזיקים ברז מים פתוח בקילוח דקיק כדי להרטיב את הידיים מעת לעת. לוקחים כדור בצק, מותחים אותו בידיים רטובות לעלה עגול ושטוח בקוטר של אשכולית. מניחים במרכזו כפית גדושה של מילוי פזי, סוגרים היטב ומניחים כשה"תפר" כלפי מטה על תבנית מרופדת בנייר אפייה. חשוב לסגור את כדורי הבצק היטב כדי שהמילוי לא ייזל. עושים ככה את כל הבולמס.
9. מורחים בביצה טרופה, זורים שומשום וקצח ואופים 45 דקות בחום בינוני, עד שמזהיב. מגישים חם או בטמפרטורת החדר.

15 servings 15