

חלה רכה לשבת



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 3/4 4/3 כוס מים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית רגיל
- כף שמרים יבשים
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- כף שומשום

הכנה

1. שמים בקערה את הקמח, המלח, סוכר, קמח, ביצה, מים ושמן, מערבבים ומוסיפים תוך כדי את השמרים. לשים את הבצק עד שהוא חלק וגמיש.
2. במידת הצורך יש להוסיף עוד מים או קמח. אם הבצק דביק מדי יש להוסיף מעט שמן.
3. לאחר שהבצק מוכן יש לכסות אותו במגסת למשך שעה-שעה וחצי עד תפיחה פי 3 מנפחו.
4. לאחר שהבצק תפח יש לחלק את הבצק לשלוש, ולהוסיף מעט קמח לכל עיגול. ליצור מגל עיגול נקניקים שווים ולקלוע לחלה.
5. יש להכין את התבנית המשומנת ולשים בה את החלה, לאחר מכן לכסות שוב ולחכות 40 דקות נוספות לתפיחה.
6. לאחר הכפלת הנפח יש למרוח את החלה בביצה ולפזר עליה שומשום.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, במשך 25-30 דקות. בתאבון.

60 דקות

8 servings 8