

לחם פרנה ממולא בגבינה בולגרית ופלפלים קלויים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם (לבצק)
- כוסות מים פושרים (לבצק)
- כף סוכר לבן (לבצק)
- כף מלח (לבצק)
- 1/2 2/1 כוס שמן זית (לבצק)
- 1/2 2/1 קילוגרם גבינת פטה / בולגרית (למלית)
- פלפל אדום (למלית)

הכנה

1. הכנת הבצק:
2. מניחים את כל החומרים היבשים מלבד המלח בקערת מיקסר. מערבבים עם וו לישה. מוסיפים את המים בהדרגה ומעבדים כעשר דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
3. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים עד להכפלת הנפח.
4. הכנת הפלפלים:
5. לחצות את הפלפלים ולהניח בתבנית אפייה כשגבם מופנה מעלה. לקלות בתנור בחום של 170 מעלות למשך כחצי שעה. לצנן את הפלפלים ולהסיר את הקליפה. לחתוך לרצועות ולהניח בקערה.
6. הכנת הגבינה:
7. לחתוך את הגבינה למלבנים באורך 10 ס"מ וברוחב 5 ס"מ.
8. הכנת הלחמים:
9. חובטים בבצק להורדת אוויר ומחלקים לחמישה עד שישה כדורים. עם ידיים משומנות ועל משטח מקומח משטחים כל כדור לעובי של 1 ס"מ לערך, מניחים על מחצית אחת חמישית-שישית מרצועות הפלפלים ומניחים כמות דומה של מלבני גבינה בולגרית מעל. משאירים שוליים של 2 ס"מ מכל צד. מקפלים מעל את הבצק ומהדקים. מפזרים קמח ומניחים בצד להתפחה תחת מגבת במגבת.
10. לקחת תבנית אפייה ולהניח בה חלוקי נחל או אבן שמוט. לחמם תנור לחום 220 מעלות ולחמם את האבנים לפחות לעשרים דקות.
11. להניח את הלחם על גבי חלוקי הנחל או אבן השמוט למשך כעשר דקות או עד שהלחם משחים. (אפשר גם לוותר על שימוש בחלוקי נחל או אבן שמוט ולאפות בתבנית רגילה).
12. לצנן ולהגיש.

180 דקות

6 servings 6

