

רוגלך מלוחים מבצק שמרים עדין



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה רכה
- מיליליטר שמן זית (1/4 כוס)
- גרם שמנת חמוצה
- מיליליטר חלב (1/4 כוס)
- ביצה בגודל L
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- גביע גבינת שמנת טבעית או בטעמים
- גרם גבינה צהובה (לפי טעמכם אפשר קשקבל, עמק, פרמזן וכדומה)
- ביצה טרופה
- לפי הטעם שומשום (אם אוהבים)

הכנה

1. שופכים את הקמח לקערת המיקסר ומוסיפים את כל החומרים מלבד המלח, מערבלים במהירות בינונית כ-5 דקות.
2. מוסיפים מלח וממשיכים לערבב עוד 5 דקות, עד לקבלת בצק אחיד וגמיש.
3. מעבירים את הבצק לקערה משומנת (בשמן זית או שמן רגיל), הופכים את הבצק כך שיהיה מכוסה בשמן מכל צדדיו. מכסים את הקערה בניילון נצמד ונותנים לבצק לתפוח כשעה.
4. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים.
5. מרדדים כל חלק לעיגול גדול ומורחים על העיגול מחצית מכמות גבינת השמנת ומפזרים מעל מחצית מהגבינה המגוררת. בעזרת גלגלת או סכין חד מחלקים את העיגול ל-16 משולשים שווים בגודלם ומגלגלים אותם לרוגלך.
6. ממשיכים עם החצי השני באותה הדרך.
7. מניחים על תבנית תנור שטוחה מרופדת בנייר אפייה, מורחים בביצה וזורים שומשום וקצח (אם אוהבים) וממתינים 15 דקות.
8. מחממים תנור לחום של 190 מעלות ואופים את הרוגלך כ-20 דקות להזהבה.
9. מומלץ להגיש את הרוגלך חמימים.

120 דקות

32 servings 32