בישולים

שבלולי שמרים עם גבינה בולגרית ופלפלים קלויים

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם לבצק
- כפות סוכר לבן לבצק
- 1/2 1/2 כוסות מים פושרים, לבצק
- 1/3 1/3 כוס שמן זית לבצק
- כפית מלח לבצק
- פלפל אדום למלית
- גרם גבינת פטה / בולגרית צאן למלית

הכנה

1. מניחים את כל החומרים היבשים מלבד המלח בקערת מיקסר.
2. מערבבים עם וו לישה.
3. מוסיפים את המים בהדרגה ומעבדים כעשר דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק.
4. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
5. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים, עד להכפלת הנפח.
6. חוצים את הפלפלים ומניחים בתבנית אפייה כשגבם מופנה מעלה.
7. לקלות בתנור בחום של 170 מעלות למשך כחצי שעה.
8. לצנן את הפלפלים ולהסיר את הקליפה. לחתוך לרצועות ולהניח בקערה.
9. לחלק את הבצק לשלושה חלקים.
10. לרדד כל חלק למלבן בעובי ס"מ על משטח מקומח.
11. לפזר על המלבן שליש מרצועות הפלפלים הקלויים ולגרד מעל 1/3 מהגבינה הבולגרית.
12. לגלגל לרולדה ארוכה ולחתוך לפרוסות בעובי 3 ס"מ.
13. להניח על תבנית משומנת ולכסות במגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.
14. אופים בחום 180 מעלות עד שהשבלולים מזהיבים.

180 דקות

30 servings 30