

## מקלות לחם במילוי גבינות, זיתים ובצל



### רכיבים

- גרם קמח לבן
- כפות סוכר חום
- כף שמרים יבשים
- כוס מים פושרים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- כף שמן זית
- בצל קצוץ דק מאד
- כפות שמן זית
- לפי הטעם תימין
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- לפי הטעם זיתים ירוקים גרוסים
- 1/2 2/1 כוס שומשום
- 1/2 2/1 כוס שומשום
- כפות שמן זית

### הכנה

1. מעבירים קמח, סוכר ושמרים לקערת מיקסר עם 100 לישה ומערבלים במשך כדקה.
2. מוסיפים ביצה ושמן זית, יוצקים בהדרגה מים, ולשים במשך כ-6 דקות נוספות במהירות בינונית. מוסיפים מלח, ולשים במשך כ-3 דקות עד לקבלת בצק רך וגמיש.
3. מעבירים את הבצק לקערה משומנת קלות, מכסים ומשאירים לבצק לתפוח במשך כ-60 דקות.
4. מוציאים את הבצק מהקערה, מוציאים ממנו את האוויר, ומחלקים אותו ל-7 כדורים בגודל אגרוף. מניחים את הכדורים על משטח מקומח, מכסים במגבת מטבח ומתפיחים במשך 60 דקות נוספות.
5. מחממים מחבת עם שמן זית, מוסיפים למחבת את הבצל הקצוץ, ומטגנים אותו עד לקבלת גוון זהוב. מורידים מהכיריים, ומצננים.
6. מעבירים את הבצל המטוגן לקערה. מוסיפים את הגבינות הבולגרית והצהובה. מוסיפים את טבעות הזיתים הגרוסים. מתבלים בעלי תימין, ומערבבים.
7. יוצרים בייגלה ממולא: מרדדים כל כדור על משטח מקומח למלבן בגודל 10X 20 ס"מ ועובי של כ-1/2 ס"מ. מניחים במרכז לאורכו של כל מלבן כ-3 כפות מהמלית, מגלגלים את עלה הבצק לגליל וסוגרים לו את הקצוות על ידי מעיכה.
8. משטחים מעט את הגלילים שהתקבלו בעזרת שורש כף היד.
9. מברישים את הגלילים במים מכל הצדדים, ומצפים היטב בשומשום.
10. מניחים את הבייגלה על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
11. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-250 מעלות, ואופים במשך כ-12 דקות, עד שהגלילים מקבלים גוון שחום ויפה.
12. מוציאים את התבנית מהתנור, ומברישים מיד את גילי הביגלה בשמן זית. בתיאבון!

6 servings 6