

שושני בריוש ריקוטה וריבה



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
- ביצה
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס חלב פושר
- כפית גרידת לימון
- שקית סוכר וניל
- ביצה טרופה, מדוללת בכף מים - להברשה
- גרם גבינת ריקוטה
- כפות סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית גרידת לימון
- גרם ריבת משמש או כל ריבה אחרת

הכנה

1. בקערת מיקסר לשים את כל מרכיבי הבצק מלבד החמאה כ-2 דקות.
2. מוסיפים את החמאה ולשים במהירות בינונית כ-6 דקות לקבלת בצק רך ודביק מעט.
3. מקמחים מעט את הבצק, מכסים בניילון נצמד ומקררים במשך 120 דקות.
4. מערבבים בקערה את כל מרכיבי המלית חוץ מריבת המשמשים.
5. מוציאים חצי מהבצק מהמקרר ומרדדים על משטח מקומח למלבן בגודל 25 * 20 ס"מ וחותכים לאורך לשני חלקים.
6. מורחים על כל חלק את המלית ומזלפים פס ריבת משמש.
7. מגלגלים כל חלק לרולדה וחותכים אותה לפרוסות בעובי 4-5 ס"מ.
8. מניחים בתבנית עגולה בקוטר 28 ס"מ משומנת עם החיתוך כלפי מעלה, (ניתן לאפות גם כל פרוסה בתבניות שקעים), מכסים במגבת ונותנים לבריוש לתפוח למשך כ-60 דקות.
9. ממשיכים באותו התהליך עם חצי השני של הבצק.
10. מברישים את הבריוש בביצה טרופה ואופים בחום של 180 מעלות במשך 25 דקות, עד להזהבה.

240 דקות

12 servings 12