

לחמניות במילוי מוצרלה ופטריות



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- כפות שמן זית
- ביצה
- כפיות מלח
- גרם גבינת מוצרלה
- סלסילות פטריות שמפיניון
- שיני שום כתוש
- כפות שמן קנולה
- כפית בזיליקום מיובש
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. לקצוץ את שיני השום ולטגן קלות במחבת עם שמן.
2. לפרוס את הפטריות ולהוסיף לשמן. להוסיף בזיליקום יבש, מלח ופלפל שחור ולהקפיץ עד שהנוזלים מצטמצמים. לסנן ולצנן.
3. לחתוך את גבינת המוצרלה לקוביות בגודל 1-2 ס"מ ולהניח בקערה נפרדת.
4. שמים את כל החומרים מלבד המים והמלח בקערת מיקסר. מערבבים עם וו לישה. מוסיפים את המים בהדרגה ומעבדים כעשר דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
5. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.
6. לאחר התפחה לתפוח על הבצק ולהמתין כחצי שעה להתפחה נוספת.
7. לקרוץ בצק כדורים בגודל פינג פונג, לשטח כל כדור ביד, ללשים במרכז כפית ממלית הפטריות וקוביית גבינת מוצרלה ולסגור לכדור חלק.
8. לסדר בתבנית מרופדת בנייר אפייה במרחק של 5 ס"מ זו מזו.
9. להניח כעשרים דקות להתפחה חלקית.
10. ניתן (לא חובה) להבריש את הלחמניות בחלמון מעורבב במים לפני הכנסתן לתנור לקבלת גוון מבריק וחלק.
11. לאפות בתנור בחום 175 מעלות במשך 20-30 דקות או עד שהלחמניות מזהיבות.

70 דקות

8 servings 8