אצ'רולי חצ'פורי – חצ'פורי עם ביצת עין

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה
- ביצה
- כפית סוכר לבן
- גרם גבינה לבנה 5%
- מיליליטר מים
- כפית מלח ופלפל שחור
- גרם גבינת חמד 5%
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה
- גביע גבינת קוטג'
- ביצה
- ביצה
- פרוסות גבינת גאודה
- גרם חמאה

הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו גיטרה מערבלים קמח וחמאה עד למצב פירורי (כפירורי קרמבל). מוסיפים ביצים, סוכר וגבינה לבנה, ומערבלים לאט עד להטמעה. מוסיפים מים במנות קטנות, ולסירוגין את המלח, עד ליצירת בצק גמיש ורך למגע (לא דביק).
2. מכסים את הבצק היטב בניילון נצמד ומניחים להתפחה במקום חמים.
3. לאחר ההתפחה, מוציאים את האוויר מהבצק, מחלקים ל- 4 או ל - 5 כדורים שווים בגודלם (תלוי בגודל החצ'פורי שאנחנו רוצים). מניחים למנוחה לעוד 20 דקות.
4. מחממים תנור לחום של 190 מעלות.
5. מערבבים בקערה את כל חומרי המלית - גבינת חמד, גבינה צהובה, קוטג' וביצה.
6. לוקחים כדור בצק ומרדדים לעיגול בעובי חצי ס"מ. לאחר הרידוד עושים קיפול לאמצע משני צידי העיגול ומושכים במעט בקצוות בכדי ליצור את צורת הסירה.
7. מפזרים מעט מהמלית סביב שולי עיגול הבצק, ומקפלים את השוליים פנימה לאורך השוליים כולם, כך שהבצק יכסה את מלית הגבינה שמילאנו בקצוות, תוך יצירת צורה אליפטית של סירה. חוזרים על הפעולה על כל עיגולי הבצק.
8. ממלאים את פנים החצ'פורי ב - 2 עד 3 כפות מהמלית, מכניסים לתנור ואופים במשך כ - 20 דקות או עד להזהבה.
9. מוציאים את החצ'פורי מהתנור, שוברים ביצה ושמים את חלמון הביצה מעל כל סירה, מוסיפים פרוסת גבינת סולוגוני ומחזירים לתנור לאפייה של 5-8 דקות, עד שהביצה חצי רכה.
10. מוציאים מהתנור, מורחים בחמאה את שולי הבצק ומגישים. מומלץ להוסיף גם קוביית חמאה קטנה.
11. אופן האכילה - מערבבים עם המזלג את המלית והחלמון היטב ולאחר מכן בוצעים את אחד מקצוות הבצק ובעזרתו מנגבים את הגבינה וכך הלאה.

60 דקות

5 servings 5