רִיפאת - מציות מרוקאיות

רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- 1/4 1/4 כוסות סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- 3/4 3/4 כוסות מיץ תפוזים סחוט טרי. (אם אין, בלית ברירה אפשר מים, אבל זה לא אותו הדבר)
- ביצים
- שקיות אבקת אפייה
- כף גרעיני אניס (נקרא גם אניס, או יאנסון) ואפשר קצת יותר, עד 2 כפות, אם אוהבים את הטעם)

הכנה

1. מערבבים את הקמח עם אבקת האפיה בקערה גדולה, מוסיפים את הסוכר ומערבבים היטב, מוסיפים את זרעוני השומשום והשומר, מוסיפים את השמן ומערבבים, מוסיפים את שלושת הביצים ומערבבים.

2. מתחילים ללוש את הבצק ביד אחת, כאשר ביד השניה מחזיקים את הכוס עם מיץ התפוזים, ומוסיפים אותו בהדרגה תוך לישה מתמדת, מפסיקים להוסיף עוד מיץ כאשר הבצק אחיד, גמיש ולא דביק. לפעמים אין צורך בכל כמות המיץ, ופעמים מאידך - הוא לא מספיק. הכל תלוי בסוג הקמח ובספיגה שלו, לכן, אם הבצק עדיין קשה ולא אחיד, אפשר להוסיף עוד טיפת מים. ואם הבצק דביק - להוסיף קצת קמח.

3. מוציאים את הבצק מהקערה, ולשים אותו על השיש, בשתי ידיים, במשך כחמש דקות רצופות, עד שהוא ממש הופך לגוש חלק וגמיש. כמובן שאפשר לעשות את כל התהליך גם במיקסר.

4. מכסים את הבצק בניילון, ונותנים לנוח כרבע שעה.

5. מקמחים קלות את השיש, מחלקים את הבצק לשלושה חלקים.

6. מרדדים כל חלק לעלה גדול, לא עבה מדי אבל גם לא דק מאד. בערך בעובי של כחצי ס"מ.

7. בעזרת גלגלת בצק מיוחד (ידית ארוכה שבראשה גלגל שיניים מסתובב) חותכים למלבנים בשתי וערב: קודם כמה חיתוכים מלמעלה למטה, ואח"כ חיתוכים מימין לשמאל. מתקבלים מלבני בצק בערך בגודל של 7-8 ס"מ על 10-12 ס"מ. אם אין גלגלת, אפשר גם עם סכין, אבל זה פחות יפה.

8. מעבירים את המציות למגש אפיה גדול מרופד בנייר אפיה. לוקחים מזלג, ונועצים אותו כמה פעמים בכל מציה, כדי לעשות חורים לקישוט.

9. מחממים את התנור ל - 180 מעלות, אופים עד שהמציות מזהיבות ומקבלות צבע שזוף יפה.

10. מקררים בטמפרטורת החדר, ואחר כך שומרים בקופסה אטומה.

60 mins

20 servings 20