

לחם פרנה ממולא בגבינת פטה וחצילים מטוגנים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כוסות מים פושרים
- כף סוכר לבן
- כף מלח
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- פנים של חציל גדולים
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפות שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. 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.
2. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
3. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.
4. לאחר התפחה לדפוק על הבצק ולהמתין כחצי שעה להתפחה נוספת.
5. פורסים את הגבינה ל-6 פרוסות רחבות.
6. לפרוס את החצילים לרוחב. להשרות במים עם כף מלח למשך חצי שעה. לסנן וליבש.
7. לטגן בשמן ולהניח בנייר סופג לצינון. הכנת הלחמים:
8. חובטים בבצק להורדת אוויר ומחלקים לחמישה עד שישה כדורים.
9. עם ידיים משומנות ועל משטח מקומח משטחים כל כדור לעובי של 1 ס"מ לערך, מניחים על מחצית אחת כמות נדיבה של חצילים ופרוסת גבינת פטה מעל. משאירים שוליים של 2 ס"מ מכל צד.
10. מקפלים מעל את הבצק ומהדקים. מפזרים קמח ומניחים בצד להתפחה תחת מגבת.
11. להניח בתבנית אפייה חלוקי נחל או אבן שמוט.
12. לחמם בתנור כעשרים דקות בחום של 220 מעלות.
13. כשהלחם מכפיל את נפחו להניח על גבי חלוקי הנחל או על אבן השמוט למשך כ-10 דקות או עד שהלחם משחים.

100 דקות

8 servings 8