

סמבוסק במילוי פטריות מוקפצות



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוסות מים
- כף מלח
- כפות שמן קנולה
- סלסילות פטריות שמפיניון
- שיני שום כתוש
- כפות שמן קנולה
- כפית בזיליקום מיובש
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה

הכנה

1. מניחים את כל החומרים היבשים מלבד המלח בקערת מיקסר. מערבבים עם וו לישה.
2. מוסיפים את המים והשמן בהדרגה ומעבדים כעשר דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
3. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים, עד להכפלת הנפח.
4. קוצצים את שיני השום ומטגנים קלות במחבת עם שמן.
5. פורסים את הפטריות ומוסיפים למחבת.
6. מוסיפים בזיליקום יבש, מלח ופלפל שחור, ומקפצים עד שהנוזלים מצטמצמים.
7. מסננים ומצננים.
8. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים.
9. במשטח מקומח מרדדים כל חלק למלבן דק.
10. חורצים עיגולים באמצעות ספל רחב. מניחים בכל עיגול כפית גדושה של מלית ומקפלים לצורת חצי ירח. מהדקים עם מזלג בקצוות.
11. מניחים להתפחה בתבנית אפייה משומנת כשהם מכוסים במגבת עד להכפלת הנפח.
12. מטגנים בטיגון עמוק עד שהסמבוסק משחים.
13. מצננים ומגישים.

180 דקות

4 servings 4