בישולים

חלת דבש לראש השנה

רכיבים

- חבילה קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם (1 ק"ג)
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן (100 גרם)
- 2/1 1/2 כפות דבש (50 גרם)
- ביצה
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה (120 מ"ל)
- 2/1 1/2 כוסות מים (360 מ"ל)
- ביצה
- כפות דבש
- כפות מים

הכנה

1. בקערת המיקסר מניחים את כל מרכיבי הבצק ולשים 10 דקות, עד לקבלת בצק רך ומעט דביק.
2. עוטפים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כשעה, עד הכפלת הנפח.
3. מוציאים את הבצק למשטח מקומח וחובטים בו קלות להוצאת אויר.
4. חוצים את הבצק ומחלקים כל חצי ל-3 נקניקים בקוטר 4 ס"מ וקולעים לשתי צמות.
5. מניחים את החלות בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
6. מכסים את החלות במגבת ומתפיחים כ-30 דקות, רק עד שהבצק מתחיל להתרומם חזרה. (לא להגזים עם ההתפחה השנייה אחרת החלות יתעוותו ויקרעו באפייה).
7. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
8. מורחים את פני החלות בביצה טרופה ואופים כ-30-35 דקות, עד שהחלות מזהיבות.
9. בסיר קטן מביאים לרתיחה את מרכיבי הציפוי.
10. בעוד החלה חמה מברישים עליה את הסירופ.

80 דקות

10 servings 10