

פלפלים קלויים וגבינה בולגרית  
במעטפת בצק שמרים



## רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כף מלח
- פלפל אדום
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- חלמון
- כף מים
- 1/4 4/1 כוס קצח או שומשום

## הכנה

1. ממיסים את החמאה, ומצננים.
2. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת, מלבד המלח, בקערת המיקסר.
3. מעבדים עם וו לישה כעשר דקות, עד שמתקבל בצק רך ומבריק.
4. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
5. מפזרים על הבצק קצת קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד, ומניחים להתפחה כשעה במקרר.
6. חוצים את הפלפלים, ומניחים בתבנית אפייה כשגבם מופנה מעלה.
7. קולים בתנור בחום של 170 מעלות למשך כחצי שעה. מצננים את הפלפלים, ומסירים את הקליפה.
8. חותכים לרצועות, ומניחים בקערה.
9. חותכים את הגבינה למלבנים באורך 10 ס"מ וברוחב ס"מ.
10. מחלקים את הבצק לכדורים במספר זהה למלבני הגבינה.
11. מרדדים כל חלק למלבן ארוך, ועוטפים כל מלבן גבינה ושתי רצועות פלפלים עד לכיסוי.
12. מסדרים בתבנית אפייה במרחק של 5 ס"מ זה מזה.
13. ממתינים כעשרים דקות להתפחה חלקית.
14. מברישים את המאפים בחלמון מעורבב במים, וזורים קצח מעל לפני הכנסתם לתנור. אופים בתנור בחום 175 מעלות עד שהם מזהיבים. בתיאבון!

120 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕