

## רולדת תאנים



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כוס מים
- גרם חמאה
- ביצה
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גרם תאנה מיובשות חתוכות
- גרם ריבה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- ביצה להברשה

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק לתערובת אחידה ומכסים במגבת ל-120 דקות.
2. בינתיים מערבבים את חומרי המלית.
3. מוציאים את הבצק, מקמחים וחוצים אותו לשני חלקים.
4. כל חלק פורסים וממלאים חצי מכמות המלית, ומגלגלים לרולדה.
5. מסדרים את הרולדות על נייר אפייה בתבנית, ומברישים בביצה טרופה.
6. מחממים תנור ל-180 מעלות ומכניסים ל-30 דקות.

180 דקות

2 servings 2