

נקניקיות אפויות בבצק שמרים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כף מלח
- גרם נקניקיה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף מים
- כפות שומשום

הכנה

1. מניחים את כל חומרי הבצק מלבד המלח בקערת המיקסר.
2. מעבדים עם וו לישה כ-10 דקות, עד שמתקבל בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
3. מפזרים על הבצק קצת קמח, כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה של 60 דקות במקרר.
4. לבשל את הנקניקיות במים ולצנן.
5. לחצות את הנקניקיות לאורכן. לחלק את הבצק לכדורים במספר זהה למספר חצאי הנקניקיות.
6. לרדד כל חלק למלבן ארוך ולעטוף כל מחצית נקניקיה עד לכיסויה. לסדר בתבנית אפייה במרחק של 5 ס"מ זה מזה.
7. להמתין כ-20 דקות להתפחה חלקית.
8. להבריש את המאפים בחלמון מעורבב במים ולזרות שומשום מעל לפני הכנסתם לתנור ולאפות בתנור בחום 175 מעלות, עד שהם מזהיבים.

120 דקות

8 servings 8