חלות חגיגיות לשבת

רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- מיליליטר שמן קנולה
- ביצה
- כף מלח
- כפות סוכר לבן
- מיליליטר מים
- ביצה טרופה להברשה
- כף שומשום שחור
- כף גרעיני חמנייה
- כף פרג

הכנה

1. לקערת מיקסר עם וו לישה שופכים את כל חומרי הבצק.
2. מערבבים במהירות בינונית למשך 10 דקות עד שמתקבל בצק חלק, רך ואפילו מעט דביק. זה סוד הקסם שלו דביקות הבצק גורמת לחלות להיות רכות.
3. מכסים את הקערה ומשאירים לתפיחה במקום חמים כ-90 דקות או עד שהבצק מכפיל את עצמו.
4. כשהבצק תפח, משמנים ידיים למניעת הידבקות הבצק, ומחלקים אותו ל- 2 חלקים. אם לא רוצים חלות גדולות ניתן לחלק אותו ל-4 חלקים.
5. מחלקים כל חלק ל-3 חלקים. מגלגלים כל חלק לרצועה ארוכה וקולעים צמה משלושת הרצועות. מקפידים להדק את שלושת הרצועות בתחילת הצמה ובסופה.
6. מעבירים בזהירות לתבנית מרופדת בנייר אפיה, מכסים במגבת ומתפיחים את החלות לחצי שעה נוספת לפני האפייה.
7. מברישים בביצה טרופה (ניתן לדלל את הביצה עם כף מים), מפזרים מעל שומשום, פרג וגרעינים ואופים בחום של 180 מעלות במשך כ-45 דקות, או עד להזהבה.

150 דקות

2 servings 2