מאפה במילוי גבינה וצימוקים

רכיבים

- גרם חמאה רכה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כפית מלח ופלפל שחור
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- גרם גבינת כנען
- 1/2 2/1 חבילה גבינת כנען חתוכה לקוביות קטנות
- 1/2 2/1 גביע שמנת חמוצה
- ביצה
- שקית סוכר וניל
- גרם אבקת סוכר (אפשר יותר, לפי בחירתכם)
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- ביצה טרופה
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם קצח

הכנה

1. ללוש את מרכיבי הבצק בקערה גדולה עד לקבלת עיסה אחידה.
2. אפשר להניח את הבצק למקרר למשך 30 דקות.
3. לערבב את מרכיבי המילוי בקערה נפרדת.
4. לרדד את הבצק ולפתוח אותו לעלה עגול ודי עבה (שיספיק להכיל את המילוי בתוכו).
5. בעזרת כף גדולה לפזר את המילוי באופן שווה על הבצק.
6. לגלגל את הבצק לצורת רולדה.
7. לקפל את 2 הקצוות למטה ולהניח על תבנית על נייר אפייה (תבנית מרובעת 30*30).
8. להבריש את הכיכר בביצה טרופה.
9. להעביר את התבנית לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 15 דקות.
10. להוריד את החום בתנור ל-180 מעלות ולהמשיך לאפות למשך 40 דקות עד להזהבה.

120 דקות

8 servings 8