

חלות - המתכון של הרבנית חנה



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- 2/1 1/2 כפות שמרים
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן (או 0.75 לבצק יותר מתוק)
- כפות מלח
- 4/1 1/4 חבילה מחמאה (או חמאה, אם ה"פרווה" לא משמעותי)
- 2/1 1/2 כוסות מים פושרים
- כפות שמן זית
- ביצה
- כפות שומשום
- כפות פרג
- כפות סוכר חום

הכנה

1. מערבבים את הקמח, השמרים, הסוכר, המלח, המרגרינה, כוס אחת מים וכף שמן הזית, ומתחילים ללוש במיקסר עם וו לישה במהירות הכי איטית.
2. תוך כדי לישה מוסיפים בהדרגה עוד כוס וחצי מים פושרים. ואם יש צורך, מוסיפים עוד 1/2 כוס, אבל לא יותר.
3. ממשיכים ללוש ומעבירים לאט למהירות גבוה יותר.
4. תוך כדי מזלפים 2-3 זילופי שמן זית - זה מרכך את הבצק, וכך נפרד בקלות מדפנות הקערה.
5. לשים את הבצק בערך חמש דקות, עד שמתקבל גוש בצק רך, שומני מעט ונהדר.
6. מניחים מים חמים מכוסה בשקית, על מנת להתפיח את הבצק. צריך להקפיד על שתיים-שלוש התפחות - זה מה שמבטיח בצק איכותי. אבל לממהרים, אפשר להסתפק גם באחת.
7. על משטח השיש המשומן, בידיים משומנות - נותנים לישה קלה, מעצבים לחלות או לחמניות בכל צורה שאוהבים.
8. מורחים ביצה ולזרות פרג/שומשום/קצח/סוכר חום/פשתן.
9. משאירים לתפיחה חצי שעה נוספת, להכפלת נפח.
10. אופים בתנור חם, בערך 20 דקות אפייה, לא יותר, עד להזהבה. בתיאבון!

80 דקות

6 servings 6