

חלה מקמח שמרים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה שלמות
- חלמון
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כפות סילאן
- כפית מלח
- 1/2 2/1 ליטר מים
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה נוספת
- ביצה טרופה
- כוס שומשום מעורב שחור ולבן

הכנה

1. בקערת המיקסר שמים קמח, ביצים, חלמונים, סילאן, שמן וחצי ליטר מים. מערבלים כ-3 דקות.
2. מוסיפים מלח ומערבלים בדיוק 10 דקות נוספות.
3. מכסים בניילון נצמד ומניחים לתפיחה במשך כשעה.
4. מוסיפים את 1/3 כוס השמן השני ומערבלים עד להטמעות מלאה.
5. מכסים ומניחים להתפחה נוספת של כשעה.
6. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים שווים, יוצרים מכל חלק "נקניק" וקולעים צמה אחת גדולה. אפשרות נוספת היא לחלק את הבצק ל-6 חלקים ולהכין 2 חלות.
7. מתפיחים את החלות עד להכפלת הנפח.
8. מחממים תנור ל-200 מעלות.
9. מברישים בביצה טרופה ומפזרים שומשום.
10. אופים עד שהחלה משחימה.

4 servings 4