



רכיבים

הכנה

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
 - גרם סוכרזית סוכרלוז
 - גרם אבקת אפיייה
 - מיליליטר מים
 - טיפות תמצית וניל
 - גרידת לימון מ- 1/4 תפוז
 - גרם חמאה רכה
 - גרם שמן קנולה
 - 1/2 2/1 כפית מלח
 - גרם תחליף סוכר
 - גרם קקאו מנופה
 - כף נס קפה
 - כפות שמן קנולה
 - גרם חמאה קרה
 - גרם תחליף סוכר
 - גרם קמח לבן
 - ביצה טרופה
1. מערבלים את הקמח, תחליף הסוכר ומשפר אפיייה במיקסר עם וו לישה במשך כדקה. מוסיפים ביצים, מים, ונילין וקליפת תפוז ומערבלים במהירות בינונית במשך כ-4 דקות, עד לקבלת תערובת אחידה.
 2. חותכים את החמאה לקוביות ומוסיפים קובייה אחר קובייה למסה, עד שהן נבלעות בתערובת.
 3. לשים כ-7 דקות עד לקבלת בצק רך ומעט דביק. מוסיפים מלח ולשים כדקה נוספת.
 4. מניחים את הבצק בקערה מקומחת, מכסים בניילון נצמד משאירים לתפיחה של כשעה בטמפרטורת החדר.
 5. לאחר שעה מעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות.
 6. מערבבים תחליף סוכר, קקאו וקפה נמס בקערית ללא החמאה.
 7. מערבבים בידיים או במעבד מזון את חומרי השטרויזל רק עד לקבלת תערובת פירורית.
 8. מחלקים את הבצק ל-3 חלקים ומרדדים כל חלק על משטח מקומח, למלבן בגודל 25*35 ס"מ בעובי 1/2 ס"מ.
 9. מברישים בשמן או חמאה, מפזרים את מלית הקקאו ומטפטפים מעל חמאה מומסת/ שמן.
 10. מגלגלים משני הצדדים של המלבן עד שהם נפגשים במרכז, כמו ספר תורה. מניחים בתבנית אינגליש קייק 30 ס"מ משומנת.
 11. מברישים במעט שמן או חמאה מומסת ומפזרים את השטרויזל מלמעלה.
 12. מכסים את התבנית במגבת לחה ומתפחים כשעה בטמפרטורת החדר.
 13. אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות במשך כ-35 דקות עד להזהבה.
 14. מצננים מעט ומגישים.

90 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕