



רכיבים

- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר חום
- 3/4 4/3 חבילה שמרים
- 1/4 4/1 כוס חלב
- כוסות קמח לבן
- כפית מלח
- גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- חלמון מעורבב במעט חלב

הכנה

1. ממיסים את השמרים בחלב.
2. בקערת מיקסר שמים את החלב והשמרים, הביצים, הסוכר, הקמח והמלח ולשים במהירות איטית עד שמתקבל בצק אחיד ומיד מעבירים למהירות גבוהה.
3. כשמתקבלת מסה חלקה מוסיפים את קוביות החמאה אחת-אחת. כשכל החמאה נטמעת, הבצק מוכן.
4. מעבירים לקערה מקומחת, מכסים במגבת ומתפיחים למשך 6 שעות במקרר (אפשר למשך לילה שלם).
5. כאשר הבצק תפח והוא קר, יוצרים את הצורה הרצויה, לחם או לחמניות, מניחים בתבנית האפייה, מכסים במגבת ומתפיחים למשך שעתיים-שלוש.
6. מורחים בחלמון ביצה בתוספת חלב ומברישים בעדינות.
7. בתנור שחומם מראש לטמפ' של 180 מעלות, אופים כ- 13 דקות או עד שהבצק זהוב ואפוי מכל הצדדים.

160 דקות

20 servings 20