

לחמניות שום



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כף סוכר לבן
- שיני שום כתושות
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים
- שיני שום כתושות
- גרם חמאה
- קורט מלח

הכנה

1. מעבירים קמח שמרים לקערת מיקסר, מוסיפים מלח, סוכר, שום הכתוש ומפעילים את המיקסר (וו לישה) על מהירות נמוכה.
2. יוצקים את שמן הזית והחלב וכן את המים לאט לאט, עד שנוצר בצק רך. יש לערבב את הבצק במשך 10 דקות לפחות.
3. מוצאים את הבצק מקערת המיקסר ומעבירים אותו לקערה משומנת. מכסים במגבת, ומניחים לו לתפוח במשך כשעה וחצי, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
4. מחלקים את הבצק ל-15 חלקים שווים מגלגלים כל חלק לצורת כדור.
5. מניחים את כדורי הבצק בתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומשאירים לתפוח למשך כ-30 דקות נוספות.
6. הכנת הציפוי: שמים בסיר קטן את החמאה והשום וממיסים על להבה נמוכה. מוסיפים קורט מלח ומערבבים היטב.
7. מברישים את הלחמניות בחמאת השום.
8. מכניסים לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות למשך כ-20 דקות, עד שהלחמניות מזהיבות מעט.
9. מוציאים ומברישים מיד שוב. מצננים ומגישים.

120 דקות

10 servings 10