

לחמעג'ון עם  
SENSATIONAL MINCE  
טחון צמחוני וירקות שרופים



רכיבים

הכנה

- חבילה SENSATIONAL טחון צמחוני (400 גרם)
  - גרם קמח לבן
  - כף שמרים יבשים (שטוחה) או 3 כפות שמרים טריים
  - כף סוכר לבן
  - 1/3 3/1 כוס שמן זית
  - כוס מים (240 מ"ל)
  - 1/2 2/1 כפית מלח
  - שיני שום קצוצות
  - כפות שמן כמהין
  - עגבנייה מגורדת
  - בצל סגול בינוני מגורד
  - כפית בהרט
  - כף פפריקה אדומה מתוקה
  - קורט קינמון טחון
  - כוס טחינה גולמית
  - 3/4 4/3 כוס מים
  - 1/2 2/1 לימון (סחוט למיץ)
  - לפי הטעם מלח
  - עגבנייה חתוכות ל-6 חלקים
  - בצל חתוכים ל-6 חלקים
  - כפות שמן זית
1. שמים בקערת מיקסר עם 11 לישה את כל המצרכים, פרט למלח, ולשים במהירות נמוכה במשך דקה.
  2. מוסיפים את המלח, ולשים 6 דקות, עד לקבלת בצק רך ומעט דביק. אם צריך, אפשר להוסיף עוד כף קמח אבל חשוב שהבצק יהיה רך ולא נוקשה מדי.
  3. מכסים, ומתפיחים כ-40 דקות.
  4. מערבבים את כל הרכיבים יחד, ומשלימים טעמים אם צריך.
  5. מערבבים את הבצלים עם שמן הזית, ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 210 מעלות כ-20 דקות.
  6. משמנים קלות את העגבניות, ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 230 מעלות כ-15-12 דקות.
  7. מערבבים ביחד הכל לטחינה לבנה.
  8. מחממים תנור ל-190 מעלות.
  9. קורצים עם ידיים משומנות מהבצק כדור בגודל כדור פינג פונג, ומשטחים על תבנית עם נייר אפייה משומן לקבלת עיגול שטוח בעובי 1/2 ס"מ. חשוב שהידיים תהיינה משומנות, זה יקל בפתיחה וגם שכבת השמן הדקיקה תיתן לבצק קצת קריספיות באפייה.
  10. לוקחים טחון בכמות זהה לבצק, ומשטחים מעל על רוב שטח הבצק.
  11. חוזרים על הפעולה עם שאר הבצק והטחון.
  12. אופים במשך 20-30 דקות, או עד שהבצק מתחיל להזהיב בקצוות.
  13. מוציאים מהתנור, ושמים מעל טחינה וירקות שרופים. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8