



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס מים מהברז
- 1/4 4/1 כפית שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות שמרים יבשים
- ביצה בטמפרטורת החדר
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כף מלח
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- ביצה טרופה
- לפי הטעם שומשום

הכנה

1. מכינים את הבצק המקדים יום לפני הכנת החלה: מערבבים את כל חומרי הבצק המקדים, עד קבלת בצק דביק. מכסים ומשאירים מחוץ למקרר ל-12 שעות לפחות.
2. הכנת הבצק: מכניסים לקערת המיקסר קמח ושמרים ולשים היטב.
3. מוסיפים את הבצק המקדים (פוליש), סוכר, שמן וביצים ולשים במהירות נמוכה, תוך הוספת מים בהדרגה.
4. מוסיפים מלח ולשים 10 דקות במהירות נמוכה. הבצק צריך להיות רך וגמיש, אבל לא דביק.
5. מרססים שמן בקערה גדולה ומעבירים אליה את הבצק להתפחה. מרססים גם את הבצק בשמן.
6. מכסים בניילון נצמד או בשקית גדולה ומתפחים במקום חמים 120 דקות (לא פחות, ובחורף אפילו שלוש שעות).
7. הכנת פרחים מהבצק: מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים.
8. כל חצי מחלקים ל-6 חלקים שווים (ניתן לשקול ולחלק שווה בשווה).
9. כל חלק מחלקים ל-4 חלקים. (מכל 4 עיגולים שנרדד ייצאו 2 פרחים).
10. יוצרים מהחלקים כדורונים קטנטנים ומשהים 10 דקות.
11. מרדדים עם מערוך כל חלק לעיגול בעובי של חצי ס"מ (העיגולים לא חייבים להיות מדויקים - זה מסתדר באפייה).
12. מניחים את העיגולים אחד על השני בצורה חופפת.
13. מגלגלים את העיגולים מהחלק הקרוב אלינו לצורת גליל.
14. חוצים את הגליל ומניחים בתוך התבנית במרווחים של 2 ס"מ, כשהצד החתוך כלפי מטה.
15. מניחים לתפיחה של 40 דקות.
16. מורחים על הבצק ביצה ומפזרים שומשום, פרג או גבישי סוכר מיוחדים לאפייה. ניתן גם להמיר את הסוכר בחצי כוס סילאן.

לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון

17. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, 40 דקות או עד שהחלות שחומות ויפות.

70 דקות 

2 servings 2 