

## בורקס גבינה מבצק שמרים



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- 1/2 2/1 כף מלח
- כוסות גבינת קוטג'
- גרם גבינת קשקבל מגורדת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- לפי הטעם חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף מים
- לפי הטעם קצח

### הכנה

1. הכנת הבצק: ממיסים חמאה ומצננים. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת מלבד המלח בקערת המיקסר. מעבדים עם וו לישה כעשר דקות עד שמתקבל בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
2. מפזרים על הבצק קצת קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה כשעה במקרר.
3. הכנת המלית: מערבבים את הגבינות והביצים עד לקבלת מלית אחידה.
4. הכנת הבורקסים: מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים.
5. מרדדים כל חלק למלבן דק. חותכים את המלבן לריבועים של 10 ס"מ. מניחים כפית גדושה של מלית במרכז כל ריבוע וסוגרים לצורת משולש. מקפלים את הקצוות זה על זה ומהדקים היטב.
6. מניחים בתבנית אפיייה משומנת להתפחה חלקית במרחקים של כ-3 ס"מ זה מזה.
7. מערבבים חלמון ומים, מברישים את הבורקסים התפוחים, מפזרים קצח מעל ומעבירים לאפיייה בתנור שחומם מראש לחום 170 מעלות. הבורקסים מוכנים כשצבעם מזהיב. מצננים ומגישים.

120 דקות

12 servings 12