

חלה מתוקה לשבת - מתכון של טלי



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן (לא תופח)
- שקית שמרים יבשים
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כף מלח
- ביצה טרופה לזיגוג
- כפות שומשום
- כפות פרג לא טחון

הכנה

1. שמים קמח בקערת לישה, ומערבבים לתוכו את השמרים. מוסיפים את שאר החומרים, ולשים כ-7-10 דק' במהירות בינונית, עד לקבלת בצק חלק ומבריק שנדבק לתחתית הקערה. משמנים את פני הבצק במעט שמן, מכסים ומניחים לתפיחה עד להכפלת הנפח. *ניתן להמיר את השמן ב-120 גרם מחמאה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים, כל חלק מגלגלים ל-3 רצועות וקולעים לצמה.
3. לחלה חגיגית במיוחד קולעים מ-5 רצועות באופן הבא: ממספרים את הרצועות 1-2-3-4-5, צובטים יחד בקצה העליון ואז: מעבירים את 1 מעל 3, מעבירים את 2 מעל 3, מעבירים את 5 מעל 2. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומחכים עד להכפלת הנפח.
4. מברישים בביצה טרופה, מפזרים שומשום, או פרג לקישוט, ואופים בחום של 180 מעלות למשך 35 דקות עד להזהבה. מצננים על רשת ומגישים. בתיאבון!

3 servings 3