בישולים

חלות גדולות ומתוקות לשבת

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- ביצה
- כפית מלח שטוחה
- כוס סוכר לבן
- כוסות מים (400 מ"ל)
- ביצה טרופה, להברשה - לציפוי
- גרם שומשום לציפוי

הכנה

1. שמים בקערת מיקסר את כל מרכיבי הבצק למעט המלח. מערבבים בעזרת וו לישה, במהירות בינונית, כ- 7-5 דקות, עד לקבלת בצק חלק. לקראת סוף הלישה מוסיפים את המלח.
2. מכסים את הקערה ונותנים לבצק לתפוח במקום חמים, עד שהוא מכפיל את נפחו (כשעה וחצי).
3. כשהבצק תפוח משמנים ידיים ומחלקים אותו לשניים.
4. מחלקים כל חצי ל- 3 חלקים ומגלגלים כל 1/3 לגליל חלק באורך של 50 ס"מ.
5. קולעים מהגלילים צמה, מקפידים להדק את 3 הרצועות בתחילת הצמה ובסופה.
6. מברישים את הבצק בביצה טרופה (ניתן לדלל את הביצה בכף מים), ומפזרים שומשום.
7. מעבירים בזהירות לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומכסים במגבת, עד הכפלת הנפח.
8. אופים בחום של 170-180 מעלות כ- 30-40 דקות, עד שהחלות מזהיבות.

90 דקות

4 servings 4