

ביצ'אק - כיסוני בצק ממולאים בדלעת



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם (3 1/2 כוסות ועוד (כף
- כפית מלח
- מיליליטר שמן קנולה (1/2 כוס)
- מיליליטר מים (3/4 כוס ועוד 2 כפות)
- מיליליטר שמן קנולה (1/4 כוס)
- בצל
- קילוגרם דלעת
- גזר
- פלפל ירוק חריף
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כף סוכר לבן
- לפי הטעם פלפל וכמון
- ביצה
- לפי הטעם קצח

הכנה

1. שמים את כל החומרים במיקסר עם וו לישה ולשים כ- 10 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים למגע.
2. מקמחים מעט את הבצק ומניחים במקרר ל- 30 דקות. הבצק כמעט ולא יתפח וזה בסדר.
3. מחממים שמן בסיר רחב על להבה בינונית ומטגנים בצל 5 דקות עד להזהבה.
4. מוסיפים דלעת וגזר וממשיכים לטגן תוך ערבוב מדי פעם כ- 30 דקות עד שכל הנוזלים מתאדים (חשוב לשים לב שתחתית הסיר לא נשרפת)
5. מסירים מהלהבה, מוסיפים תבלינים ומערבבים.
6. מעבירים למסננת גדולה כדי להגיר את הנוזלים שנותרו. מצננים.
7. מחממים תנור לחום של 200 מעלות ומרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה.
8. חובטים בבצק כדי להוציא ממנו את כל האוויר ומחלקים ל- 30 כדורים.
9. מרדדים על משטח מקומח כל כדור לעיגול בקוטר של 10-12 ס"מ ובעובי של 4 מ"מ.
10. מניחים במרכז כל עיגול כף גדושה מהמלית ומברישים את השוליים בביצה.
11. מקפלים את שולי הבצק פנימה כמו אוזן המן - מקפלים 1/3 בצק על המלית, מקפלים מעליה 1/3 נוסף ולבסוף סוגרים ב - 1/3 הנותר, כך שהצד החלק יהיה כלפי מעלה ומניחים בתבנית.
12. מברישים בביצה, מפזרים קצח או שומשום.
13. אופים כ- 30 דקות עד שפני המאפים מזהיבים.
14. המאפים במיטבם כשהם מוגשים חמימים ביום האפייה. אם לא מגישים באותו יום מצננים ומעבירים למקפיא. לפני ההגשה מחממים 3-4 דקות בתנור חם. אין צורך להפשיר לפני.

60 דקות

30 servings 30