

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
- כף מלח
- גביעים גבינת קוטג' למילוי
- גרם גבינת קשקבל מגורדת למילוי
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת למילוי
- חלמון למילוי
- חלמון להברשה
- כף מים להברשה
- לפי הטעם קצח להברשה

הכנה

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