לחמניות בריוש ללא גלוטן וכשרות לפסח

רכיבים

- גרם קמח שמרים ללא גלוטן 350 גרם
- גרם חמאה רכה
- 2/1 1/2 כוס חלב פושר
- גרם סוכר לבן (3 כפות)
- ביצה
- 2/1 1/2 כפית מלח (3 גרם)

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מכניסים לקערת המיקסר את התערובת ומוסיפים את הסוכר. מתחילים בערבול איטי ותוך כדי מוסיפים חמאה רכה (או מחמאה לגרסת הפרווה), ביצים וחלב (או מים).
3. ממשיכים בערבול איטי עד להתאחדות החומרים.
4. מוסיפים את המלח. ממשיכים בלישה כ-4-6 דקות עד לקבלת בצק רך וגמיש.
5. בידיים משומנות יוצרים מהבצק כדור ומחזירים לקערה.
6. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים במקום חמים כשעה.
7. יוצרים מהבצק כדורים בינוניים (בגודל כדורי פינג פונג).
8. מסדרים את הלחמניות בתבנית מרופדת בנייר אפייה, עם מרווחים ביניהן (ניתן להשתמש בתבנית 12 שקעים משומנת).
9. מכסים ומתפיחים במקום חמים כחצי שעה.
10. מורחים את הלחמניות בביצה טרופה. ניתן לפזר שומשום למעלה.
11. אופים כ-20 דקות או עד שהלחמניות מזהיבות מלמעלה ומלמטה.

60 דקות

12 servings 12