

## לחמניות גבינה



### רכיבים

- גרם קמח לבן
- כוס חלב חם
- גרם שמרים יבשים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- ביצה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) לשמור את החלמון לציפוי
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- חבילה גבינת חמד
- גרם חמאה מומסת
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפית שמן קנולה
- כפית חלב
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם קצח

### הכנה

1. שמים בקערה חלב חם, סוכר ושמרים.
2. לאחר שהשמרים תססו, מוסיפים פנימה ביצה וחלבון ביצה ומערבבים.
3. מוסיפים שמן ומערבבים מעט.
4. מוסיפים מלח ולאחר מכן קמח מנופה בהדרגה, עד לקבלת בצק רך. לשים מעט את הבצק, עד קבלת בצק גמיש ומבריק.
5. מכסים ומניחים להתפחה עד שיכפיל את נפחו (אפשר להשאיר לילה במקרר להתפחה).
6. מחלקים את הבצק לכדורים על משטח עבודה משומן.
7. מרדדים כל כדור לעלה דק.
8. יוצרים 3 חתכים בחלק המרוחק מאיתנו, בעזרת חותכן ביצה (לא לחתוך עד הסוף).
9. מערבבים גבינת חמד עם חמאה מומסת.
10. מניחים בחלק הקרוב אלינו כפית מהמלית ומגלגלים. נוצרת לחמנייה ארוכה עם דוגמה (משלושת החתכים שסימנו).
11. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפיה, מכסים ומניחים לתפוח.
12. מערבבים יחד חלמון, כפית שמן וכפית חלב, מברישים כל לחמנייה.
13. מפזרים מעל מעט שומשום או קצח.
14. אופים בתנור שחומם מראש בחום של 180 מעלות עד להזהבה.

60 דקות

10 servings 10