

חלות לשבת שתמיד מצליחות



רכיבים

- 1/3 3/1 קילוגרם קמח לבן
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפית מלח
- שקית שמרים יבשים עם משפר אפייה
- כוסות מים מודדים בכוס חד פעמית
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- שקית אבקת אפייה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף שומשום או פרג (לקישוט לפי הטעם)
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מערבבים את הקמח עם א.האפיה.
2. לאחר מכן לערבב עם השימרת הסוכר ולאחר מכן את המלח.
3. להוסיף את השמן והביצים והלתחיל ללוש.
4. להוסיף בהדרגה את המים עד לקבלת בצק אחיד ולא דביק.
5. להעביר לקערה גדולה ולכסות עם שקית נקייה על השקית אני נוהגת לשים קופסת גפרורים ועליה מגבת(אומרים שזה גורם לזה לתפוח יותר)
6. להתפיח כשעה (עד שהבצק מכפיל את נפחו)
7. לאחר שעה ללוש את זה שוב ולכסות כשעה נוספת.
8. לאחר מכן ללוש שוב וליצור חלות או לחמניות.
9. לתת לזה לתפוח כ-1/4 שעה נוספת. למרוח את החלמון ולפזר את השומשום/פרג.
10. לאפות בחום של 160-170 מעלות במשך כ-15 דקות.

80 דקות

8 servings 8