

סמבוסק חומוס



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- ביצה
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- כף מלח גס
- מיליליטר מים (מי הבישול של גרגרי החומוס)
- גרם גרגרי חומוס
- כפית סודה לשתייה
- בצל קצוצים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה לטיגון
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- לפי הטעם מלח גס
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות מים (מי הבישול של גרגרי החומוס)
- ליטר שמן קנולה לטיגון עמוק

הכנה

1. ערב קודם משרים את גרגרי החומוס בקערה עם שפע של מים ואבקת סודה לשתייה, למשך הלילה.
2. למחרת מסננים את המים, מעבירים לסיר עם מים חדשים, מביאים לרתיחה, מנמיכים את גובה הלהבה ומבשלים.
3. כשנוצר קצף מורידים אותו בעזרת כף מחוררת וממשיכים לבשל כ-120 דקות או עד לריכוך מוחלט. מסננים ושומרים את מי הבישול של החומוס.
4. מערבלים את כל חומרי הבצק במיקסר עם וו לישה במשך 7 דקות עד לקבלת בצק רך ודביק מאוד.
5. מכסים במגבת, מתפיחים במשך 60 דקות.
6. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח, לשים וחובטים בו כדי להוציא ממנו את האוויר ולהוריד את הנפח, מכסים וממשיכים להתפיח, כשעה או עד שהוא מכפיל את נפחו.
7. בינתיים מכינים את המלית. מטגנים את הבצלים הקצוצים במחבת גדולה עם שמן 8 דקות מעל להבה בינונית-נמוכה עד שהבצל מתרכך ונעשה שקוף.
8. מועכים את גרגרי החומוס בעזרת מזלג ומוסיפים לבצל, מתבלים במרק עוף, כורכום, כמון, מלח ופלפל. מוסיפים 4 כפות ממי הבישול כדי שהמרקם לא יהיה יבש.
9. ממלאים ומטגנים: מחלקים את הבצק ל-5 חלקים, בכל פעם עובדים עם חלק אחד ואת היתר מכסים.
10. מרדדים למלבן בעובי 2 ס"מ, חורצים את הבצק בעזרת חותכן עגול בקוטר 6 ס"מ.
11. ממלאים כל עיגול בצק בכפית מלית, סוגרים היטב על ידי הצמדת קצות הבצק בין האצבעות.
12. אפשר להשתמש במזלג (הדוגמה לא תישאר כי הבצק יחזור לתפוח). מכינים כך את כל הכמות. אם רוצים אפשר להקפיא ולטגן סמוך להגשה.
13. מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק, לחום בינוני.

14. מטגנים בכל פעם כ-6 כיסנים כדי שלא יהיה צפוף בשמן. מטגנים
עד להזהבה ומוציאים לנייר סופג. מגישים חמים או בטמפרטורת
החדר.

60 דקות

60 servings 60