בישולים

חצ'פורי- מאפה גבינה גרוזיני מסורתי

רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוסות מים
- ביצה
- כפית מלח ופלפל שחור
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפות וודקה
- כפות חומץ
- כוס שמן קנולה לקיפול הבצק
- קילוגרם גבינת עזים
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גביע גבינת קוטג'
- ביצה

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק. לשים כרבע שעה (הבצק אמור להיות דביק).
2. מכסים את הקערה ומניחים להתפחה לשעה במקום חמים.
3. לאחר התפחה מחלקים את הבצק ל-24 חלקים. טובלים כל חתיכה בקמח ולשים לצורת כדור. מניחים כל כדור על משטח מקומח, מכסים ומניחים להתפחה שנייה כשעה וחצי.
4. בינתיים מערבבים את חומרי המלית לתערובת אחידה.
5. מכינים עלי בצק: עובדים על משטח עבודה מקומח. מרדדים כל כדור לעלה בקוטר 20 ס"מ ומקמחים אותו. עורמים את עלי הבצק כשמקפידים לקמח ביניהם.
6. בסיום התהליך מתחילים לפתוח את העלה הראשון שרידדנו (זה שבתחתית הערמה), על מגש משומן מעט. העלה צריך להיות דק מאוד.
7. קיפול, עיצוב ומילוי: מטפטפים על כל העלה שמן בעזרת האצבעות. מקפלים את השליש העליון של הבצק פנימה ואח"כ את השליש התחתון. משמנים שוב ומקפלים את הקצה הימני פנימה ואח"כ את השמאלי. מניחים כף גדושה ממלית הגבינות במרכז העלה שקיבלנו. מקפלים את קצוות הבצק מעל המלית לצורת מעויין. ממשיכים כך עם יתר עלי הבצק.
8. מעבירים לתבנית משומנת. משמנים כל חצ'פורי מלמעלה ואופים בחום גבוה (כ-220 מעלות) כ-25 דקות עד להזהבה.

90 דקות

8 servings 8