



רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם קמח לבן
- 2/1 1/2 חבילה שמרים
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- כפות סוכר חום
- כף רוזמרין קצוצים
- כפית פלפל שחור גרוס (לא טחון!)
- 2/1 1/2 כוס חלב
- ביצה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- 3/1 1/3 כוס צימוקים (לא הכרחי)
- כפית פלפל שחור גרוס (לא טחון!)
- כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. שמים את כל החומרים במעבד מזון עם להב פלדה ומערבלים לבצק אחיד. מעבירים למשטח עבודה מקומח ולשים היטב בידיים עם עוד קצת קמח (לא לדלג על שלב זה!) שלוש דקות.
2. יוצקים 2 כפות שמן (לא שמן זית) לקערה גדולה ומעבירים לקערה את כדור הבצק. מגלגלים את הבצק בקערה כך שיצופה בשמן (כך הבצק לא יתייבש ויפתח קרום בעת ההתפחה). מכסים את הקערה במגבת נקייה או בניילון נצמד ומניחים במקום חמים לשעה, עד שהבצק מכפיל את נפחו. מעבירים למקרר ומצננים שלוש שעות לפחות (ואפשר גם לילה שלם).
3. טורפים את הביצים, התבלינים והגבינה הלבנה. חותכים את הגבינה הבולגרית לקוביות קטנות ומוסיפים לתערובת. מוסיפים גם את הצימוקים. אם (רק אם!) תערובת המילוי נראית נוזלית מדי, אפשר להסמיך אותה בעזרת שתי כפות קמח או סולת.
4. להכנת הלחם מרדדים על משטח מקומח את הבצק הקר למלבן במידות של בערך 60 על 30 ס"מ ובעובי ס"מ אחד. מורחים בשכבה נדיבה של מילוי ומשאירים שלוש צלעות של הבצק נקיות ממילוי: את השתיים הקצרות ואת זו הארוכה הרחוקה ממך.
5. מקפלים את שולי הבצק הנקיים שלאורך הצלעות הקצרות של המלבן (מימין ומשמאל) פנימה. מגלגלים לרולדה לאורך הצלע הארוכה ממך קדימה, בכיוון הצלע הארוכה שהותרנו נקייה ממילוי. בסופו של דבר צריכה להתקבל רולדה שמנה וארוכה עם ה"תפר" כלפי מטה.
6. מרפדים תבנית אפייה עגולה (תחתית ושוליים) ביריעת נייר אפייה. חותכים את הרולדה לעשר או שתים-עשרה פרוסות עבות ומניחים עם הצד החתוך כלפי מטה. דוחסים כך שכל הפרוסות תיכנסנה לתבנית (הכי קל לעשות עיגול של פרוסות ואז לדחוס עוד שתיים לאמצע). אם התבנית קטנה מכדי להכיל את כל הפרוסות, ניתן -לרפד בנייר אפייה עוד תבנית קטנה (למשל מיני תבנית אינגליש קייק) ולשים בה את העודף.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 60 דקות. ניתן למרוח את הלחם בשתי כפות חמאה מותכת לפני האפייה.
8. להגשה, פורסים למשולשים או מחלקים לפרחים. יחד עם מרק וסלט מתקבלת ארוחה שלמה.

60 דקות



8 servings

