

עוגת שמרים במלית קינמון ואגוזים



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- מיליליטר חלב
- ביצה
- גרם סוכר לבן
- 1/4 4/1 כפית מלח
- גרם חמאה רכה
- גרם חמאה רכה
- גרם סוכר לבן
- גרם קינמון טחון
- גרם אגוזים קצוצים דק (מלך, שקדים או לוז)
- ביצה טרופה, להברשה
- 1/2 2/1 כוס מים לסירופ
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן לסירופ

הכנה

1. להכנת הבצק - בקערת מיקסר מניחים חלב, ביצים, סוכר (70 גרם) ומלח ומערבבים כדקה.
2. מוסיפים תוך כדי ערבוב אטי את הקמח.
3. ממשיכים ללוש כ-5 דקות לקבלת בצק.
4. מוסיפים את החמאה הרכה (200 גרם) וממשיכים ללוש עד שהחמאה נטמעת ומתקבל בצק רך ואחיד.
5. מכסים במגבת ומתפיחים כ-60 דקות עד להכפלת הנפח.
6. מוציאים אויר ומעבירים מכוסה למקרר מינימום ל-60 דקות.
7. מוציאים מהמקרר, מחלקים לשניים ומרדדים לריבוע של 30 ס"מ על 30 ס"מ.
8. מערבבים היטב את החמאה (80 גרם), סוכר (150 גרם) וקינמון ומורחים חצי מהכמות על כל עלה.
9. מפזרים מעל את האגוזים הקצוצים. מגלגלים לרולדה.
10. חוצים באמצע את החולדה לאורך, כאשר הקצה העליון נשאר מחובר.
11. מלפפים את הרצועות אחת סביב השנייה ומהדקים את הקצוות הלא מחוברים אחת לשניה.
12. מעבירים לתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה.
13. מתפיחים במקום חמים כ-60 דקות.
14. מחממים תנור ל-170 מעלות.
15. מברישים בעדינות את העוגות בביצה ואופים כ-35 דקות.
16. מכינים סירופ סוכר, מבשלים על אש נמוכה את המים והסוכר, עד שהסוכר נמס והסירופ מסמיך.
17. מוציאים ומזגים בסירופ סוכר.
18. מצננים מעט לפני הגשה.

240 דקות

12 servings 12