

חלה מתוקה בקליעה של ארבע



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- כוסות מים
- גרם מרגרינה בטמפרטורת החדר
- כף מלח
- ביצה טרופה עם כף מים
- לפי הטעם שומשום

הכנה

1. שמים את הקמח בקערת מיקסר. מוסיפים את שאר החומרים.
2. לשים במהירות בינונית, כ- 7 דקות, עד לקבלת בצק חלק ומבריק שנדבק לתחתית הקערה.
3. משמנים את פני הבצק במעט שמן.
4. מכסים בניילון נצמד ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
5. לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים.
6. מכל חלק מגלגלים 4 רצועות.
7. צובטים את הקצה העליון של ארבעת הרצועות, ממספרים את הרצועות מ- 1-4 וקולעים באופן הבא: מרימים את רצועה מספר 3, מעבירים את רצועה 1 מעל 2, מתחת ל-3 ומעל 4, ממספרים מחדש את הרצועות ומתחילים מחדש: 1 מעל 2, מתחת ל- 3, מעל 4, וכו'.
8. מעבירים את החלות לתבנית של תנור מרופדת בנייר אפייה ומתפיחים להכפלת הנפח.
9. מברישים בביצה טרופה, מפזרים שומשום לקישוט ואופים בחום של 180 מעלות למשך 35 דקות עד להזהבה (גם בתחתית).
10. מצננים על רשת ומגישים.
11. ניתן להמיר את המחמאה בחצי כוס שמן. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון

180 דקות

2 servings 2