בישולים

רולדת שמרים במילוי פרג וצימוקים

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- מיליליטר חלב
- 1/2 2/1 כפית מלח
- מיליליטר חלב
- גרם פרג
- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה
- גרידת לימון
- גרם פתיבר קלאסי טחונים
- גרם צימוקים

הכנה

1. ממיסים חמאה ומצננים.
2. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת מלבד המלח בקערת המיקסר.
3. מעבדים עם וו לישה כ-10 דקות עד שמתקבל בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
4. מפזרים על הבצק קורט קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה כ-60 דקות במקרר.
5. מחממים חמאה, סוכר, גרד לימון וחלב בסיר עד לרתיחה והמסת הסוכר. מוסיפים פרג, ביסקוויטים וצימוקים ומערבבים. מבשלים שתי דקות נוספות ומסירים מהאש.
6. מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים. מרדדים כל חלק למלבן דק. מורחים שליש ממלית הפרג על המלבן (משאירים שני ס"מ מכל צד ללא מלית). מגלגלים לגליל וחוצים אותו לשני חלקים.
7. כורכים את שני החצאים אחד בשני בצורת בורג ומהדקים בקצוות. מעבירים לאפייה בתנור שחומם מראש לחום 160 מעלות. הרולדות מוכנות כשצבען שחום.

70 דקות

3 servings 3