בישולים

לחם קיפוד

רכיבים

- גרם קמח לבן
- כף שמרים טריים
- כפות סוכר לבן
- כף מלח כף שטוחה
- מיליליטר שמן קנולה
- מיליליטר חלב חמים (לחמם במיקרו)
- חלמון
- כפות חלב

הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו לישה לשים את כל החומרים.
2. ללוש הכל יחד 5 דק'.
3. להניח לתפיחה במקום חמים עד שהבצק יכפיל את נפחו.
4. לאחר שהבצק תפח, ללוש אותו בידיים ולעשות ממנו צורת כיכר עגולה.
5. לקחת מספריים חדות ולעשות חיתוכים בזווית של 45 מעלות אחד ליד השני.
6. למרוח את הלחם בעדינות (כדי לא לפגוע בקוצים) חלמון מעורבב עם 2 כפות חלב.
7. להתפיח במקום חמים עד שהלחם יכפיל את נפחו. לאפות בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כ 30 דקות .
8. להעביר את הלחם לקירור על גבי רשת. רצוי לכסות את הלחם עם מגבת עד לקירור מלא על מנת לשמור על רכותו.

40 דקות

10 servings 10