בישולים

רולדת שמרים ושוקולד

רכיבים

- כוסות קמח לבן
- 1/2 2/1 שקית שמרים יבשים
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה חתוכה לקוביות, בטמפרטורת החדר
- ביצה בינוניות
- 3/2 2/3 כוס חלב
- קורט מלח ופלפל שחור
- כפית תמצית וניל
- ביצה
- גרם חמאה מומסת
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס קקאו
- לפי הטעם ממרח שוקולד במקום חמאה+סוכר+קקאו
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מים

הכנה

1. הכנת הבצק: בקערת המערבל עם וו לישה מערבלים את הקמח, שמרים ומשפר אפיה, מוסיפים את הסוכר, ביצים, חלב, מלח ותמצית וניל. ממשיכים לערבל במהירות איטית כ-3 דקות.
2. לבסוף מוסיפים את החמאה בהדרגה ולשים 5 דקות נוספות, עד לקבלת בצק רך וגמיש.
3. מוציאים את הבצק מקערת המיקסר ומעבירים לקערה נקיה, מכסים עם ניילון נצמד ומעבירים למקרר ללילה.
4. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים (חלק אחד מכניסים בינתיים למקרר). את החלק הראשון שהוא חצי מחלקים שוב לשניים כך שבסופו של דבר יצאו מהבצק ארבעה חלקים שווים.
5. מרדדים כל חלק של בצק על משטח מקומח לצורת מלבן אם אפשר.
6. מורחים חמאה מומסת עם מברשת ומעל מפזרים את הקקאו עם הסוכר, מעל שוב בוזקים קצת מהחמאה.
7. מגלגלים לרולדה ומניחים בצד. מהחלק השני עושים את אותה הפעולה. מצמידים את שתי הרולדות אחת ליד השניה ויוצרים מעין צמת בורג. מניחים את הרולדה בתוך תבנית ארוכה של אינגליש קייק. חוזרים על הפעולה עם החלק השני של הבצק.
8. מברישים את הרולדות בביצה טרופה. מתפיחים כ-60 דקות.
9. בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, אופים כ-35 דקות.
10. מברישים את הרולדות בעודן חמות בסירופ סוכר.

150 דקות

12 servings 12