

לחמניות ממולאות בזיתים וגבינה בולגרית



רכיבים

- כפות קמח לבן
- כפיות שמרים יבשים
- 2/1 1/2 כוס מים
- כפית אבקת סוכר
- 2/1 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה
- כפות סוכר לבן
- כוס מים
- כף שמרים יבשים
- שקית סוכר וניל
- 2/1 1/2 כפית מלח
- ביצה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- 2/1 1/2 חבילה זיתים ירוקים 2 זיתים לכל לחמנייה
- קורט תימין
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- ביצה טרופה
- 2/1 1/2 כוס שומשום

הכנה

1. מכניסים לקערית גדולה את כל חומרי המוצאת. יוצקים את המים ומערבבים עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
2. מניחים כשעתיים לתסיסה.
3. ממיסים במיקרוגל את החמאה.
4. מניחים את כל החומרים בקערה, מוסיפים את המחמצת לקערה ולשים במשך כ-10 דקות.
5. מכסים את קערת הבצק במגבת לחה ומניחים לו לתפוח במשך כשעה אחת. הבצק יוצא דביק, אורירי וקל.
6. מחלקים את הבצק לעיגולים קטנים בערך בגודל של חצי כדור טניס.
7. משטחים אותם על כף היד בעזרתה של היד השנייה ומכניסים למרכז העיגול 2 זיתים מגולענים ושני קוביות גבינה. סוגרים את עיגול הבצק על המלית ומגלגלים לצורה של כדור.
8. מניחים את כל הכדורים ברווחים על גבי נייר אפייה בתבנית אפייה.
9. מברישים במעט ביצה טרופה ומפזרים מלמעלה גרגרי שומשום.
10. מכניסים לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות. אופים במשך כ-35-40 דקות, או עד שהלחמניות נראות שחומות.

120 דקות

6 servings 6