

קריספי באן



רכיבים

- גרם קמח לבן
- כפית מלח
- 2/3 3/2 כוס מים
- 1/4 4/1 כוס שומשום
- 1/2 2/1 כפית שמרים יבשים
- כפות שמן קנולה
- כף שמן שומשום
- בצל גדול מקולף וחתוך לקוביות
- גרם חזה עוף חתוך לקוביות דקות (אפשר גם טחון)
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם שומשום לציפוי
- לפי הטעם סלרי קצוץ קצוץ דק (לא חובה)
- סלסילה פטריות שמפיניון קצוצות דק
- כפית ג'ינג'ר טחון טרי מגורד
- לפי הטעם פלפל אדום חריף – לפי הטעם
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם ג'ינג'ר
- לפי הטעם בצל ירוק קצוץ דק
- כפית שמן שומשום
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות חומץ אורז
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל המרכיבים.
2. מוסיפים את המים ומערבבים בעזרת כף (זהירות זה חם).
3. לאחר כמה שניות, כשזה מתקרר מעט לשים את הבצק כמה דקות עד שמתקבל בצק רך, מבריק ואחיד.
4. מניחים לבצק לנוח 10 דקות.
5. אפשר גם בקערת המיקסר עם וו לישה.
6. מחממים שמן במחבת רחבה ומוסיפים את הבצל, השום, צ'ילי, סלרי ומזהיבים מעט.
7. מוסיפים את העוף והפטריות, מקפיצים שלעוף מתחלף הצבע, מוסיפים את הרטבים והקורנפלור. מערבבים. מבשלים עוד 4 דקות עד שהתבשיל מצטמצם ומעבירים לקערה להתקררות.
8. מחלקים את הבצק ל-10 חלקים שווים.
9. כל חלק מגלגלים לכדור ומרדדים. מניחים במרכז מילוי וסוגרים בצורת סלסלה, היעזרו בסרטון מהסטורי של רון יוחננוף.
10. מחממים מחבת על אש בינונית גבוהה עם שמן, טובלים צד אחד של הלחמניות בתערובת השומשום ומניחים במחבת את הלחמנייה כאשר הצד עם השומשום כלפי מעלה.
11. מסדרים חצי מכפות הלחמניות במחבת מרוחקים אחד מהשני ומטגנים עד הזהבה והופכים לצד השני.
12. שופכים את המים פנימה, שימו לב שאתם ממלאים מים עד 1/3 מגובה הלחמניות – לא יותר!
13. מכסים ומבשלים 5-6 דקות עד שכל המים מתאדים.
14. לאחר שכל המים התאדו, פותחים את המכסה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים עוד 2 דקות, עד שכל המים מתאדים והלחמניות שזופות גם מהצד השני.
15. המילוי מוכן – לבצק צריך רק 5 דקות כדי להתבשל.

16. מעבירים את הלחמניות לצלחת הגשה ומכינים את שאר הלחמניות
באותה שיטה. מגישים חם עם הרוטב.

8 servings 8