

עוגת שמרים כמו בבית קפה



רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שמרים יבשים
- 3/4 4/3 חבילה מרגרינה
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- ביצה
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם ממרח אגוזי לוז או ממרח תמרים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוס מים
- לפי הטעם רום

הכנה

1. ללוש את כל חומרי הבצק לעיסה אחידה (יש לערבב את כל החומרים היבשים ולבסוף לשים את השמרים ואח"כ את הרטובים לתפיחה טובה).
2. לתת לבצק לנוח כשעה במקום חמים.
3. לאחר ההתפחה יש לחלק את הבצק לחלקים, לרדד על משטח מקומח למלא במילוי הרצוי, ולגלגל.
4. מכל 3 חלקים כאלה יש לעשות צמה.
5. למרוח את הרולדות בביצה, ולפזר שומשום.
6. לאפות את הרולדות ב-170 מעלות על שהן משחימות מעט.
7. יש להרתיח את מרכיבי הסירופ ולשפוך מעט על כל רולדה רק כאשר הן מתקררות.

60 דקות

6 servings 6