

לחמניות במלית בשר וחצילים



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן מנופה
- כפות שמרים יבשים או 50 גרם שמרים טריים
- כפות סוכר לבן (לבצק)
- כף מלח (לבצק)
- 2/1 1/2 כוס שמן זית (לבצק)
- 2/1 1/2 כוסות מים (לבצק). בטמפרטורת החדר. 600 מ"ל)
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- פנים של חציל חתוך לקוביות
- בצל גדול, מקולף וקצוץ דק
- שיני שום כתושות
- גרם בשר בקר טחון
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- כפות סילאן
- 2/1 1/2 כפית בהרט או ראס אל חנות
- ביצה טרופה לציפוי

הכנה

1. להכנת הבצק: לשים במיקסר את הקמח, שמרים, 5 כפות סוכר, 1 כף מלח, 1/2 כוס שמן ו-2 1/2 כוסות מים (לבצק). בטמפרטורת החדר. 600 מ"ל)) 8-10 דקות, עד לקבלת בצק אחיד ומבריק שנפרד מהקערה ומעט דביק בתחתית (אם צריך אפשר להוסיף מעט מים, בהדרגה).
2. מכסים את הקערה ומניחים את הבצק להתפחה של שעה בטמפרטורת החדר או לילה במקרר.
3. להכנת המלית: מחממים מחבת עם 1/2 כוס שמן זית ומטגנים את קוביות החציל עד הזהבה כ-5 דקות.
4. מתבלים במלח ומניחים בצד.
5. מוסיפים עוד שמן ומטגנים את הבצל ומזהיבים אותו מעט, מוסיפים את הבשר ומטגנים רק עד שהוא משנה את צבעו.
6. מוסיפים את השום, תבלינים, סילאן ורוטב פרפקטו, (אם רוצים תוספת חריפות ניתן להוסיף חצי פלפל צ'ילי קצוץ) מתבלים ומעבירים לקערה לצינון.
7. להכנת הלחמניות: אחרי ההתפחה, מחלקים את הבצק לחלקים שווים במשקל של 70 גרם כ"א. כל חלק מכדדררים לכדור.
8. משטחים כל כדור לפיתה, מניחים את המילוי בקצה העיגול, בצד השני יוצרים בעזרת סכין חתכים ומקפלים ל-2.
9. בעזרת מזלג מהדקים את הקצוות ומניחים להתפחה נוספת של 40 דקות.
10. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
11. מורחים את הלחמניות בביצה ובוזקים שומשום ו/או קצח.
12. אופים כ-12-15 דקות או עד הזהבה.
13. מגישים חם.

