בישולים

חלת וניל, דבש ותמרים חגיגית

רכיבים

- קילוגרם קמח לבן מנופה
- כפות שמרים יבשים
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 1/2 כוס דבש
- 1/2 1/2 כוס שמן זית
- ביצים
- כפית מלח
- 3/4 3/4 כוסות מים
- תמרים קצוצים לקוביות קטנות
- ביצה טרופה מהולה ב-1 כף מים (להברשה לפני אפייה)
- כפות דבש מהולות ב-1 כף מים חמים (לזיגוג לאחר אפייה)

הכנה

1. הכמות מתאימה ל-3 חלות
2. לישת הבצק והתפחה: בקערת מיקסר שמים קמח, שמרים יבשים ודבש.
3. מוסיפים את שאר מרכיבי הבצק (למעט התמרים) ולשים עם וו לישה כ-8 דקות לקבלת בצק רך ואלסטי. ב-3 הדקות האחרונות מוסיפים בהדרגה את קוביות התמרים עד להטמעה.
4. מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים כשעה עד להכפלת הנפח.
5. קליעה והתפחה שנייה: מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים.
6. כל חלק מחלקים ל-4 כדורים ומגלגלים לרצועות. קולעים מכל 4 רצועות חלה עגולה וחגיגית.
7. שמים את החלות על תבנית מרופדת בנייר אפייה, מברישים בביצה טרופה ומתפיחים התפחה שנייה כ-25 דקות.
8. אפייה וזיגוג: מברישים את החלות פעם נוספת בביצה ואופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-25–30 דקות, עד שהחלות זהובות ויציבות.
9. מיד עם הוצאתן מהתנור, מברישים בנדיבות בתערובת הדבש והמים לקבלת ברק יפהפה ועסיסיות.

120 דקות

3 12