

שקודות טעים עם טרה!



כריך מוצרלה בלחמניית באן



המרכיבים:

ללחמניות באן (לכ- 10 לחמניות)

500 גרם קמח לבן

כפית מלח

2/1 כפית אבקת סודה לשתיה

10 גרם (כף) אבקת אפייה

100 גרם (2/1 כוס)

סוכר

12 גרם (כף) שמרים יבשים

250 מ"ל (1 כוס) מים

1 כף שמן קנולה

למרח שמנת חמוצה

200 גרם שמנת חמוצה 15% "טרה"

1 כף שמיר טרי, שטוף וקצוץ

קליפה מגוררת מלימון שלם

1 כף מיץ לימון

מלח ופלפל שחור גרוס

לסלט כרוב

1 עלה כרוב לבן, שטוף וחתוך לרצועות דקות

מעט מיץ לימון

מלח

לכריך

1 מלפפון חמוץ בחומץ, פרוס דק

מעט קמח

שמן לטיגון עמוק

2 פרוסות גבינת מוצרלה "נעם"

4 פרוסות קולרבי (קלוף ושטוף)

אופן הכנה:

לחמניות

מניחים את המרכיבים היבשים בקערת מיקסר עם וו לישה ומערבלים מעט לאיחוד.

מוסיפים את המרכיבים הרטובים ומערבלים לאיחוד. לשים כ־ 10 דקות עד לקבלת בצק חלק. מכסים את הקערה ומתפיחים למשך כ־ 40 דקות או עד להכפלת הנפח.

יוצרים 10 כדורים מהבצק, שמים על נייר אפייה, מכסים ומתפיחים למשך 20 דקות. מרתיחים מים בסיר ומניחים מעליו כלי אידוי מבמבוק.

מניחים את נייר האפייה עם כדורי הבצק בתוך כלי האידוי, סוגרים במכסה ומאדים במשך כ־ 10 דקות.

ממרח שמנת חמוצה

מערבבים היטב את כל המרכיבים עד לקבלת ממרח אחיד.

מתבלים רצועות דקיקות של כרוב במיץ לימון ומלח ומניחים עד להתרככות.

טובלים פרוסות מלפפון חמוץ בקמח.

מחממים שמן עמוק על אש גבוהה ומטגנים את פרוסות המלפפון.

חותכים את הלחמנייה לרוחבה ומורחים את ממרח השמנת החמוצה.

שמים בלחמנייה פרוסות מוצרלה, מעליהן פרוסות קולרבי ופרוסות מלפפון חמוץ מטוגן, מוסיפים מעט מסלט הכרוב הלבן ומגישים.

