

שבועות טעים
עם טרה!



חצ'פורי גבינות ותוספות



6



המרכיבים:

- מרכיבים לבצק :
- 1 ק"ג קמח לבן מנפה
- 600 מ"ל מים
- כף שמרים יבשים
- כף סוכר לבן
- כף מלח דק
- 4-5 כפות שמן זית
- מרכיבים למילוי :
- 200 גרם גבינה בולגרית 24% משק צוריאל – מגוררת
- 300 גרם מוצרלה נעם מגוררת
- 200 גרם גבינה צהובה נעם טרה 28% מגוררת
- חמאה טרה לסגירה
- ביצה טרופה להברשה
- לפני האפייה ניתן להוסיף כל תוספת שרוצים (תירס/ זיתים/ בצל סגול וכו')

אופן הכנה:

- אופן הכנת הבצק :
- לשים את כל מרכיבי הבצק בקערת מיקסר עם וו לישה למשך כ-8 עד 10 דקות לקבלת בצק חלק ומעבירים להתפחה במקום חמים למשך כשעה או עד

להכפלת נפח הבצק. מחלקים לאחר מכן את הבצק ל- 10 כדורים ומתפיחים לעוד 10 דקות. אופן הכנת החציאפורי :

– מערבבים יחד את הגבינות למילוי (בשלב הזה ניתן להוסיף את התוספות הרצויות לתוך התערובת)
– מרדדים את הבצק לצורה אובלית, לעובי של כחצי ס"מ ואורך של כ-20 ס"מ

– ממלאים את רוב שטח פני הבצק בכמות של כ-150 גרם תערובת גבינות ומקפלים את השוליים פנימה , כאשר מנסים ליצור צורה של סירה ואת הקצוות צובטים היטב.

– מברישים את הבצק בביצה הטרופה ומכניסים לאפייה בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 200 מעלות צלזיוס למשך כ- 10 דקות או עד שהמאפה מזהיב.

• אם מעוניינים להוסיף ביצה לחציאפורי, באמצע האפייה יש להוציא את המאפה, לשבור ביצה מלמעלה ולהחזיר למשך זמן האפייה הנותר.