

שבועות טעים  
עם טרה!



# חצ'פורי גבינות ותוספות



# 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

סי"מ ואורך של כ-20 סי"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.