

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקויות טעים עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת נחום
בוגאצ'יה**



להכין כמות כפולה ולהקפיא



המרכיבים:

בולגרית קשה
מנגולד
קמח
מים
מלח

אופן הכנה:

בוגאצ'יה של סבתא חנה שלי.
מצורפות תמונות לכל שלב וגם סרט לשלב הגלגול.
מה צריך?
1 קג קמח, כף מלח, 5 חביכות מנגולד, מים, שמן,
גבינה בולגרית קשה.
משתמשים רק בעלה של המנגולד ומסירים את החלק
הבשרני של החלק הלבן של ה"גבעולי".
קוצצים את המנגולד לרצועות דקות של כחצי ס"מ.
שוטפים היטב, ופורסים על מגבת גדולה ליבוש לכמה
שעות. עדיף בחוץ ישירות מתחת לשמש. חשוב ליבש
את העלים כי הם מוציאים נוזלים באפייה וזה יכול
להפוך את הכל לעיסה דביקה.
וניגשים להכנת הבצק:
קילו קמח
כף מלח

מים, כמה שנכנס עד ליצירת בצק גמיש ורך ונעים לעבודה.

(יצא לי אמא מרוקאית עם הכמה שנכנס, אבל היי, אמא שלי באמת מרוקאית).

מחלקים ל18 כדורים קטנים (ככל שהכדור הגדול הבוגאצ'יה גדולה יותר ויש לעבוד על משטח גדול יותר וסך כל המאפים קטן בהתאמה). מניחים בתבנית שאליה שפכנו חצי ס"מ גובה שמן (אל דאגה, השמש לא בשימוש אחר כך וזה לא יוצא שמנוני). לטפו את הכדורים בשמן כדי שלא יתייבשו. זה נעים להם. נותנים לבצק לנוח ככה לפחות שעתיים. מכוסה בניילון שלא יתייבש.

ואז מה שעושים זה צופים בסרטון ולוקחים כדור בצק ופותחים אותו דק דק בצורת מלבן באורך של בערך 30 ס"מ על 15/20.

מניחים מנגולד לאורך בכמות יפה – רוחב של 4-5 סמ ומפזרים מעל בצורה רנדומלית חתיכות של בולגרית מלוחה.

מגלגלים לנחש ומכינים את הצורה. מסדרים על נייר אפיה.

180 מעלות בתנור ולדאוג שיזהיב מלמעלה ואז לשים בתחתית כדי שיזהיב גם למטה. אני הכנתי בוי"ז שתי תבניות והחלפתי מיקומים מידי פעם. ההתעסקות עם זה היא כ55-45 דקות.