

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מלמד סמבוסק הגבינות הכי טעים בעולם שאין שבועות בלעדיו



עד 20 סועדים



לא לוותר על תועפות השומשום מעל שנקלה בתנור ומוסיף המון טעם



שעה-שעה וחצי



המרכיבים:

לבצק:

1 ק"ג קמח

50 גרם שמרים

100 גרם חמאה מומסת או $3/4$ כוס שמן קנולה (אני מעדיפה כי נותן בצק יותר גמיש).

2 כפות סוכר

$3/4$ -כוס וחצי מים חמימים, מתחילים במינימום ומוסיפים רק עד שהבצק מתאחד ולא נותר קמח

בקערה

כף מלח

למילוי:

250 גרם גבינה מלוחה

250 גרם גבינה צפתית

2 ביצים

2 כפות קמח

מעט חלב לאיחוד

אופן הכנה:

מכניסים את כל חומרי הבצק לפי הסדר כשהמלח אחרון לקערת מיקסר.

לשים בקרס לישה כ-5 דקות על מהירות איטית-בינונית ורק עד שמתאחד (כדאי לעצור מדי פעם

ולחפריד את הבצק שנדבק לקערה עם לקקון)
ומקבלים גוש בצק נח, מבריק ולא רך מאוד.
מזלפים מעט שמן על הבצק, הופכים בקערה עד
שמצופה כולו בשמן ומכסים בניילון נצמד. מתפיחים
שעה. הבצק תופח מאוד וכמעט גולש מהקערה ☒
מכינים את תערובת הגבינות ומניחים בצד.
מוציאים את הבצק, מרדדים למלבן אחיד וגדול ובעובי
של כ-4 מ"מ וקורצים לעיגולים בכוס זכוכית גדולה.
מכניסים למרכז כל עיגול בצק כף יפה עם מילוי
ומקפלים לחצי. מהדקים היטב ובכח (לא לפחד על
הבצק, הוא לא נקרע) במזלג את השוליים באופן
הדוק כדי לוודא שהסמבוסקים לא ייפתחו באפייה.
מסדרים את בתבנית תנור גדולה עם נייר אפייה
ורוחים קטנים ביניהם, מברישים בביצה טרופה עם
מעט חלב וזורים שומשום בנדיבות!
אופים על 180-200 מעלות לכ-25 דקות או עד
שהסמבוסקים זהובים היטב ונפרדים מנייר האפייה.
מדובר על מעדן מלכים שלא ניתן להפסיק לאכול
ובד"כ כל ה-50 שיוצאים מהמתכון הזה מחוסלים
כמעט מיידית חמים מהתנור.
אם באורח פלא לא חוסלו כולם-מאחסנים בקופסה
אטומה במקרר עד שבוע או במקפוא.