

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מזרחי ישר חלת הפתעות של דודה רות!



6 סועדים לאכול חם הישר מהתנור (;



שעתיים עד שלוש



המרכיבים:

לבצק:

500 גרם קמח רגיל (3.5 כוסות)

1 כף גדושה שמרים יבשים

4 כפות גדושות סוכר

1 ביצה

רבע כוס שמן

200 מ"ל חלב-חמים (כוס פחות 2 כפות)

1 כפית מלח

למיילוי החלה:

250 גרם גבינת מוצרלה מגורדת

250 גרם גבינה צהובה מגורת

2 כפות ממרח ארטישוק

2 כפות ממרח עגבניות מיובשות

2-3 כפות ממרח פסטו

2 כפות ממרח טפנד זיתים

לציפוי החלה:

ביצה טרופה

כפית שמן

שומשום

אופן הכנה:

מערבבים את השמרים בקערה עם 3.5 כוסות קמח ו-4 כפות גדושות סוכר. מוסיפים ביצה, רבע כוס שמן וכוס חלב פושר פחות 2 כפות ומערבבים בעזרת כף עץ עד שהתערובת מתחילה להתגבש. לאחר מכן ממשיכים ללוש בעזרת הידיים במשך 3-4 דקות (כמובן שניתן להשתמש במיקסר עם וו לישה). אם הבצק דביק- להוסיף עוד קמח. אם הבצק יבש- להוסיף עוד קצת חלב.

מפזרים מעל הבצק כפית מלח באופן אחיד וממשיכים ללוש במשך 4-5 דקות נוספות עד לקבלת בצק אחיד וחלק.

מכסים את הקערה במגבת ומניחים בצד להתפחה של שעה עד שעה וחצי במקום חמים בבית, עד להכפלת הנפח.

מקמחים קלות משטח עבודה ומחלקים את הבצק ל 8 חלקים שווים. מכדררים כל חלק לכדור .

פותחים את הכדור על ידי מעיכה ומכניסים לכל כדור כף אחת מהמילוי , כף מוצרלה וכף צהובה .סוגרים ומכדררים שוב לכדור, אפשר גם לפתוח כל כדור למלא ולגלגל לשבלול. המטרה שבכל כדור או שבלול יהיה מילוי שונה (2 כדורים מכל מילוי).

לוקחים תבנית עגולה משמנים קלות ומנחים את הכדורים זה ליד זה בצורה מעוגלת עד שכל התבנית מלאה.

משאירים בצד לעוד התפחה של רבע שעה. מורחים את החלות בביצה טרופה + כפית שמן

ומפזרים שומשום.
מחממים תנור ל-180 מעלות (עדיף לחמם מראש).
כשהתנור חם- מכניסים את החלה ואופים במשך
כ-30 דקות, עד להזהבה.
ובתאבוון !!

