

12.21x20.6	1	עמוד 30	זמן ירושלים	05/09/2014	44522380-8
בר אל - מוצרים ללא גלוטן - 23270					

ניחוחות המטבח



חלה חגיגית ללא גלוטן

מאת "בראל" קמח ללא גלוטן

מתכון ל-2 חלות

מצרכים:

- 1 דבוע כוסות מים חמימים, או חצי מים חצי
 - חלב (300 גרם)
 - 1 ביצה
 - 3/4 כוס שמן (150 גרם, 180 מ"ל)
 - 1 כפית מלח (6 גרם)
 - 4 כפיות שמרים יבשים (20 גרם)
 - 2/3 כוס סוכר (140 גרם)
 - 1 שקית "קמח בר-אל" רב תכליתי (500 גרם)
- לציפורי:
ביצה טרופה
שומשום

אופן ההכנה:

בקערת מיקסר שמים את הקמח בר-אל ובעזרת מטרפה מערבבים קלות. מוסיפים את השמרים והסוכר ומערבבים במהירות נמוכה באמצעות האבידור גיטרה (K). מוספים את המלח. מוסיפים את הנחלים (ביצה, מים ושמן) ומערבבים במהירות בינונית עד גבוהה לכ-5 דקות.

משמנים קערה ואת הידיים ומעבירים את הבצק הדביק לקערה המשומנת, יוצרים כדור ומשמנים אותו באמצעות הידיים. מכסים במגבת ומתפיחים עד להכפלת הנפח (כשעה)

משמנים את משטח העבודה ואת הידיים. מחלקים את הבצק ל2 חלות. וכל חלה ל-3 רצועות. קולעים צמה, מניחים על תבנית עם נייר אפייה, מכסים במגבת ומתפיחים שוב.

מברישים בביצה הטרופה, מפזרים שומשום ואופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות למשך 25-30 דקות.

