

## לחמניות בשר



180 min. זמן:

רמת קושי: בינוני

● מצרכים

- כוס 200 מ"ל כ עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- כוס שומשום לבן 1/2
- כוס שומשום שחור 1/2
- כוס שמן 1/2
- כפות שמרים יבשים 15 גרם 1.5
- ביצה 1
- כף גדושה מלח 15 גרם 1
- ק"ג קמח לבן 1
- כוסות מים פושרים 540 מ"ל 2.3/4
- (POMI) כפות תרכיז עגבניות (בשפורפרת של 2
- כפות גדושות סוכר 60 גרם 4
- ביצה
- מעט קצח לא חובה אבל מאוד טעים

● -למילוי

- כפית פלפל שחור 1 1/2
- כפית סוכר 1
- ( כפית שטוחה מלח )או לפי הטעם 1
- פלפל ירוק חריף חתוך לטבעות 1
- בצלים גדולים חתוכים לקוביות קטנות 2
- כפות שמן 2
- שיני שום קצוצות 2
- גרם בשר טחון 700
- גדול פטרוזיליה קצוצה
- כף פפריקה מתוקה חופן



## הכנה

### אופן הכנה מילוי בשר:

נערבב POMI, במחבת/סיר טפלון על אש גבוהה, נשים 2 כפות שמן, נוסיף בצלים חתוכים ונטגן עד להזהבה, נוסיף 2 כפות תרכיז עגבניות בשפורפרת נטגן כדקה, נוסיף 2 שיני שום קצוצות, פלפל חריף חתוך לטבעות (הכמות לשיקול דעתכם ומידת POMI מעט, נוסיף 1.5 כוסות עגבניות חתוכות דק ...) (החריפות הרצויה לכם

נערבב מעט ונוסיף תבלינים: 1 כף פפריקה מתוקה, 1 כפית שטוחה מלח, 1 כפית סוכר, 1/2 כפית פלפל שחור, נערבב ונטגן עד שהנוזלים מצטמצמים, נוסיף בשר טחון ונטגן עד שהבשר מבושל, נפזר חופן פטרוזיליה קצוצה, נטעם ונתקן תיבול במידת הצורך, נכבה את האש ונניח בצד לקירור.

### בזמן שהבשר מתקרר נכין את הבצק:

בקערת מיקסר עם ווו לישה נשים: 1 ק"ג קמח, 1.5 כפות שמרים, 4 כפות סוכר, נערבב מעט, נוסיף 1 כף גדושה מלח, ערבוב קטן עם כף, נוסיף 2.3/4 כוסות מים פושרים, 1/2 כוס שמן, 1 ביצה

מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה כדקה, אחרי דקה מגבירים מעט את המהירות ולשים כ-10 דקות עד שמתקבל בצק לא דביק, אחיד ואלסטי, מעצבים את הבצק לצורת כדור, מפזרים מעט קמח ומכסים במגבת, מתפיחים את הבצק כשעה או עד שהוא מכפיל את נפחו

לאחר שהבצק תפח יוצרים ממנו גליל, מחלקים את הגליל ל-22 חתיכות של 80 גרם, מכדררים כל חתיכה של בצק לכדור חלק, לאחר שכל הלחמניות מוכנות, נתחיל למלא

נתחיל בלחמניה הראשונה שגלגלנו, נרדד את הכדור לעובי 1/2 ס"מ, נשים 1.5 כפות גדושות מהמלית, נרים את הבצק מכל הצדדים ונסגור היטב (להדק היטב את הקצוות) נוצר לנו כדור ממולא, נניח על תבנית מרופדת בנייר אפייה, עם רווחים של 5 ס"מ מאחת לשנייה, נמרח ביצה על הלחמניות (נבצבץ...) ונניח להן לתפוח כ- 1/2 שעה, (לכסות עם מגבת את הלחמניות בזמן ההתפחה. (לאחר 15 דקות של התפחה נחמם תנור לחום 180 מעלות טורבו

לאחר שהלחמניות תפחו, נמרח שוב ביצה, נפזר בנדיבות שומשום לבן ושחור, קצח, נכניס לתנור החם, נאפה כ- 1/2 שעה או עד שהלחמניות שחומות . ואפיוות, נוציא מהתנור ונגיש לשולחן

- Sigal Bremer