

לחמניות פוק רכות כמו כריות

הן נראות תמימות, שלא לומר - סתמיות. אבל האמינו לי, הן יוצאות רכות כמו כריות! רק יצאו מהתנור, ובלחיצה קלה הן הורגשו ספוגיות ואווריריות. השום הכתוש שבתוך הבצק מעניק לבצק תפיחה מדהימה. לא לוותר על זה!

כוס מדידה או קרטון - 240 מ"ל | מתקבלות כ-33 יח'

הכנה:

להבצק:

שמים את הקמח, הסוכר, השמרים והמלח ומערבבים לתערובת אחידה.

מוסיפים את השום הכתוש, השמיר היבש, המים והשמן ולשים לפחות 10 דקות. מעצבים לכדור ומשאירים לתפיחה של כחצי שעה, או עד שכדור הבצק הכפיל את נפחו (תלוי במזג האוויר).

לוקחים חתיכת בצק כ-40-50 גרם (בגודל כדור מטקות), מועכים לפיתה ומקפלים במהודק את קצוות הפיתה לחלקה הפנימי, כך שיווצר כדור. מכדררים את הכדור בכף היד לצורה חלקה, ומניחים על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה. מניחים את הכדורים במרווחים.

מתפיחים את הלחמניות כ-45 דקות. או עד להכפלת הנפח.

מחממים תנור ל-180 מעלות.

שמים בצלוחית שמן זית, שמיר יבש ושום כתוש ומערבבים היטב. מברישים את הלחמניות בתנועות ליטוף עדינות (בכדי לא להרוס את ההתפחה), ומכניסים לתנור החם לאפיה של כ-14 דקות, עד להזהבה יפה של הלחמניות.

כשהלחמניות יוצאות, מברישים שוב בשמן המתובל ומגישים.

ניתן לצנן קלות, ולהקפא בשקית אטומה.

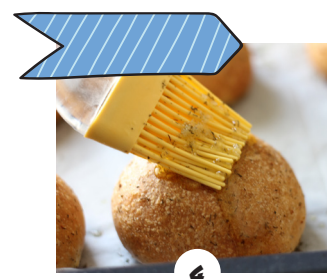
לציפוי:

כ-2/3 כוס שמן זית
(או לפי הצורך)

כף שום כתוש

כפית שמיר יבש

הן רכות רכות רכות!
תשלו נאליה, תשלמו...



טוב לדעת!

לחם שום הגיע במקור מהמטבח האמריקאי. שם מדובר בפרוסות בגט שמושחים בשמן או חמאה ושום, וצולים בתנור.

כיום, הלחם הפשוט התפתח לעוד סוגים של מאפי שום, כמו: אצבעות, פיתות, לחמניות ועוד...

