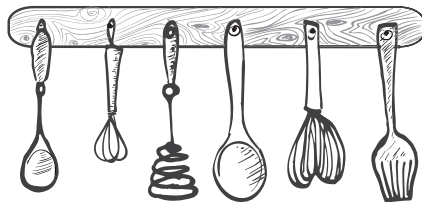


MIKI LEV

סיפורים על השולחן

סיורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.



סופגניות

רשימת ציוד:

משקל	מידות	
קמח מנופה 500	3.5 כוסות	• מיקסר עם וו לישה
שמרים יבשים 11	1 שקית	• משקל או כוסות וכפיות מדידה
חלב 180	$\frac{3}{4}$ כוס	• קערות שקילה למצרכים
סוכר 80	$\frac{1}{3}$ כוס	• סכין לחיתוך חמאה לקוביות
ביצים 55 גר'	1 יח'	• קערה גדולה לבצק הגמור
חלמונים 32 גר'	2 יח'	• מגש גדול
חמאה 75 גר'	5 כפות	• סיר רחב וגדול
מלח 5 גר'	1 כפית	• קלף או מרית
גרידת $\frac{1}{2}$ לימון	$\frac{1}{2}$ לימון	• מיקרו פלאן או מגרדת דקה
לימון/תפוז		• ספריי שמן
תרסיס שמן לשימון		
שמן לטיגון עמוק		

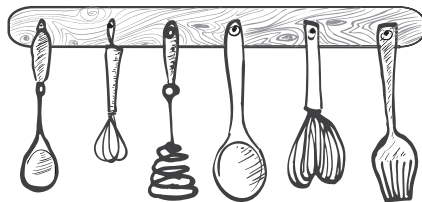
אופציונלי

משקל	מידות	
ברנדי / רום 15 גר'	1 כף	
תמצית וניל 5 גר'	1 כפית	

MIKI LEV

סיפורים על השולחן

סיפורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

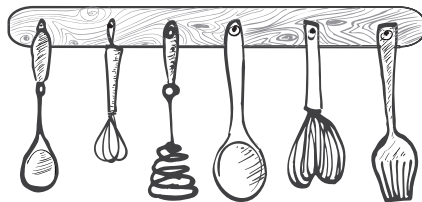


הוראות הכנה:

הכנת הבצק:

- חותכים את החמאה לקוביות קטנות בגודל 1*1 ס"מ ולשמור בקירור.
- שמים קמח מנופה בקערת מיקסר ומערבבים לתוכו את השמרים היבשים. מוסיפים סוכר, גרידת לימון/תפוז, חלב, ביצים וחלמונים ומעבדים עם וו לישה במהירות איטית-בינונית כ- 5 דק'.
- *** במידה ויש תמצית וניל, ברנדי או שניהם, מוסיפים גם אותם בשלב זה.
- מוסיפים מלח ואת קוביות החמאה בהדרגה למיקסר וממשיכים ללוש עוד כ- 8 דק' במהירות בינונית, עד שהחמאה נטמעת לחלוטין. בסיום הלישה מתקבל בצק רך, דביק, אחיד ומבריק.
- מעבירים את הבצק לקערה גדולה יחסית ומכסים בניילון נצמד.
- הבצק צריך לנוח לילה במקרר לפני המשך התהליך.
- *** במידה ומכינים את הבצק באותו יום, כדאי לשטח אותו בפירקס רחב, לניילן ולשים בקירור.





עיצוב הסופגניות:

- מקמחים מעט את משטח העבודה, מורידים אליו את הבצק ומשטחים מעט בעזרת הידיים.
- מחלקים בעזרת קלף או סכין את הבצק ל- 15 ריבועים שווים, כ- 60 גר' ליחידה.
- מגלגלים כל חתיכה לכדור ומשתדלים שהפתח בתחתית יהיה סגור.
- משמנים את הכדורים למניעת התייבשות, ומניחים במרווחים על מגש משומן היטב.
- עוטפים בזהירות את המגש עם שקית גדולה ומתפחים עד להכפלת הנפח.

*** אפשרי לקמח את המגש בשכבת קמח, במקום לשמן את המגש והסופגניות המגולגלות. חשוב לסגור בשקית את המגש על מנת שהסופגניות לא יקבלו קרום ויתייבשו.

טיגון הסופגניות:

- מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר רחב. השמן צריך להיות חם במידה כדי שהסופגניות לא תישרפנה מבחוץ ויישארו בצקיות מבפנים. במידה ואין מד חום ניתן לזרוק חתיכה קטנה של בצק ולוודא שהבעבוע סביבה עדין. במהלך הטיגון יש לשנות את עוצמת החום בהתאמה.
- מרימים בעדינות את הסופגנייה ומעבירים אותה לשמן בזהירות רבה. ניתן להיעזר בלקקן או קלף לביצוע פעולה זו.
- כשצד אחד שזוף במידה, הופכים ומטגנים גם את הצד השני.
- בעזרת כף מחוררת מוציאים את הסופגנייה לנייר סופג ומצננים. זמן הטיגון הוא כ- 2 דק' מכל צד.