

קְרֹואסּוֹן חַמָּאָה צְרָפִיתִי קֶלָאוֹן

מתוך מתכון: אתר מוצרי "שניריה"



רכיבים

חומרים לבצק

6 כוסות קמח לבן מנופה (840 גרם)

1 שקיית או 1 קוביית שמריית (50 גרם)

1 שקיית משפר אפייה (לשמירת טריות המאפה עד מספר ימים)

½ כוס סוכר (100 גרם)

1 כפית מלח

2 ביצים (גודל 2)

½ כוס שמן קנולה (100 מ"ל)

כ- ¼ כוס חלב (375 מ"ל)

400 גרם חמאה לקופולים

ביצה טрова למരיחה

1 2 3
...
5

שלבים

1. שמים בקערה מרובל את החומרים פרט לחלב ומרובבים במהירות איטית 3 דקות.

2. מוסיפים את החלב בהדרגה ולשים כ-5 דקות במהירות בינונית עד לקבלת בצק רך ועדיין.

3. עוטפים בנילון נצמד ומניחים במקרר לשעה.

4. מוציאים מהבצק את האויר בעזרת חבותות כף יד.

5. מחולקים לשני חלקים שווים.

6. קיפול והרידוד: לכל אחד משני החלקים (הרבה יותר פשוט ממה שזו נשמע!) שלב א': מוקחים קלות משטח העבודה ומעורר, מרבדים כל חלק של הבצק למלבן בגודל 25*40 ס"מ. שלב ב': מרבדים מלמעלה למיטה, מסובבים בכל פעם את הבצק חצי סיבוב ומרבדים אותו הפעם.

7. מכינים את החמאה: מניחים חמאה במשקל 200 גרם בין שני דפי נייר אפייה. מרבדים את החמאה בין שני הניריות לנודל של 20*20 ס"מ.

8. מחליצים את החמאה ומניחים במרכז מלבן הבצק.

9. שלב ב': עוטפים את החמאה: מקפלים צד אחד של הבצק עד אמצע המלבן וגם את צד הבצק השני מקפלים עד אמצע המלבן.

10. מקפלים חצי אחד של הבצק על החצי השני.

11. מסובבים את הבצק. מוקחים בעדינות את משטח העבודה והמuarך ומרבדים בעדינות לעובי של ½ ס"מ ומקפלים כמו בקיפול הקיים (שלבים 4-5).

12. עוטפים בנילון נצמד ומניחים במקרר למשך חצי שעה.

13. שלב ג': עם הבצק שהוא במקרר חוזרים על הרידוד והקיפול כמו שלב ב'. בכל הוצאה הבצק מהמקרר מסובבים לפניו הרידוד בחצי סיבוב.

14. עוטפים שוב את הבצק ומשהים במקרר כ-½ שעה. באותו אופן מכינים את גוש הבצק השני.

אוף הכנת הקראסונים:

1. מוציאים את הבצק מהמקרר.

2. מוקחים בעדינות את משטח העבודה ומuarך.

3. מרבדים חלק אחד של הבצק לעלה בעובי 3 מ"מ בצורת מלבן ברוחב 15 ס"מ.

4. חותכים למשולשים צרים, שבסים ברוחב 10 ס"מ ואורכם 15 ס"מ.

מצבעים באמצעות בסיס המשולש חיתוך קטן להקלת הנגגול.

5. מגנלים מהבסיס לקודקוד.

6. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפייה, כשהקודקוד פונה כלפי מטה ומעגלים לצורת סהר. ממשיכים כן עם יתר המשולשים ומניחים אותם מכוונים במנגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.

7. מרבדים את החלק השני של הבצק וחותכים למשולשים באותו האופן ויוצרים סהרונים.

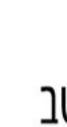
8. מבריישים בעדינות את הקראסונים בביצה טрова.

9. מחממים תנור ל-170° מעלות ואופים במשך 25-20 דקות, עד להזהבה מוחלטת של הקראסונים.

אפשר לאפות כמה דקות נוספת על מנת לקבל קראסונים פריכים יותר, או לחם ממש לפניו האכילה.

פיצה נפוליטנה דקה

מתכון מאת: אתר מוצרי "שמירת"



רכיבים

חומרים לרטוב

4 עגבניות מנורדות

1 כף ורסק עגבניות

3 כפות שמן זית

חומרים ל- 3 פיצות דקיקות

½ כוסות קמח (500 גרם)

2/1 שמירת שמרים טריים (25 גרם)

2 כפות סוכר

3 כפות שמן זית

1 כף מלח שטוחה

¼ כוסות מים (300 מ"ל)

תוספות לפיצה נפוליטנה

1 כוס מוצרת מנורדות

1 כוס גבינת פטה מנוררת

1 כוס זיתים שחורים

1 כוס עגבניות שרוי חצויות

עלי רוטט, בזיליקום ואורגנו

1 2 3
•••

שלבים

1. בקערת מערבל עם II לישה מערבלים את הקמח, השמרם, המלח והסוכר במהירות איטית C-2 דקיקות. מוסיפים את השמן והמים בהדרגה ומערבלים C-8 דקיקות נוספות עד לקבלת בצק אחד ולביק מעט.

2. מערבירים את הבצק לקערה משומנת והופכים אותו בתוכה, כך שיוכסה במשך זמן מכל צדדי. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפוחים כשעה.

3. הכנת הרוטב: מערבבים את העגבניות המנוררות, ורסק העגבניות ושמן זית ושומרם לצד.

4. מחלקים את הבצק לשולשה חלקים ומניחים לתפיה נוספת של עשרים דקיקות.

5. מרידדים כל חלק לעלה דק, ניתן לרזרד ישירות על נייר אפייה משומן קלות, מורחים הרוטב ומפזרים את התוספות.

מניחים על גבוי התבנית ואופים בתנור שעומם מושם מראש ל- 220 מעלות C- 15 דקות.

טזון תאילנדי

מתכוון לכך: עורף השף הלבן, תנובה



רכיבים

1 מגש רצועות בשר להקפצה אדום אדום (400 גרם)

100 גרם קמח (לקינוח)

1 צחור בצל יוק חתוך ל- 3 ס"מ (לבן וירוק בנפרד)

1 ראש ברוקולי טרי

1 פלפל אדום גדול פרוס לרצועות דקות

1 פלפל צהוב גדול פרוס לרצועות דקות

100 גרם בוטנים שבורים לנודל קטן (לא טחונים)

1/2 חביתה כוסברה (עלים בלבד)

רוטב:

1 כפית מלאה זנגביל טרי מגוד

1 שן שום בינוונית כתושא (1/2 כפית)

1 כפית מלאה רוטב צ'ילי מותק

2 כפות סודה

3/1 כוס מיץ קלמנטינה/תפוז

1 כפית סוכר

1/2 כפית מלחת

1 2 3
...
5

שלבים

1. פוגשים את גביעול הברוקולי לרצועות בגודל נפורו, לוקחים 3/1 מהפורה ומפרידים לפרחים קטנים.

2. מוקחים 3/1 מרצועות הבשר ומונעים היטב במסנןת.

3. מחממים ווק לחום נבואה מאד, מוסיפים שמן ומחממים עד שהשמן מעשן.

4. מטגנים את הבשר כ-30 דקות, מסננים ומוציאים. חוזרים על הפעולה עם מנת רצועות נוספת.

5. מוסיפים ווק בצל יוק, חלק לבן בלבד, ורצועות גביעול ברוקולי ומטגנים תוך כדי ערבות/הקפזה כ-1 דקות.

6. מוסיפים פרחי ברוקולי וערבבים כ-2/1 דקות. מוסיפים פלפלים, בצל, חלק יוק,

מחצית מכחות הבוטנים ומחצית מכחות עלי הкусברה, ערבבים קלות ומשיבים את הבשר לווק.

7. מזינים מעל את הרוטב וմבשלים תוך כדי ערבות כ-2/1 דקות נוספת.

8. מעבירים לצלחת הנsha, מפזרים מעל את הבוטנים ועלי הкусברה הננותרים ומגישים.

תבשיל פאייה ספרדי קל蒿י

מתכוון מאת: בא-במיל מתכונים



רכיבים

בצל גדול - 1 (קוץ' זך)
שמן זית - 5 כפות
שיני שום - 2 (כתשות)
עגבניות - 2 (קליפות וקצוצות)
סוכר - $\frac{1}{2}$ כפית
מלח - לפי הטעם
פפריקה - 1 כפית
חווטי זעفرן - 4
אווז מזון ארבורי - 2 כוסות (או אווז עגול)
מרק עוף פרווה - 3 כוסות (3 כוסות מים חמים + 3 כפות אבקת מרק)
אין לבן יבש - 1 כוס
פילה דג לבן - 6 חתיכות (ניתן להמיר ב-6 שוקו עוף או חצי חבילה של תערובת ירקות קפואים)

1 2 3
...
5

שלבים

1. טנוו את הבצל בשמן בסיר או מחבת עמוקה בקוטר 40 ס"מ, עד שהוא מתרכן.
2. הוסיפו את השום, טנוו אותו מעט והוסיפו את העגבניות.
3. הוסיפו את הסוכר, המלח, הפפריקה והזעפרן וערבו עד שהעגבניות יתבשלו היטב ויהיו במרקם משחתי.
4. הוסיפו את האווז וערבו היטב עד שכל הנוגדים יהיו מצופים.
5. בקהלת נפרצת, הביאו את היין ומרק העוף לרתיחה.
6. צקו את הנזולים מעל האווז והביאו הכל לרתיחה.
7. הוסיפו עוד מלח, ערבו הכל ובשלו את האווז המתובל כ-20 דקות עד שתתבשל בצורה אחידה.
8. הניחו את חתיכות הפליה של הדג על האווז כך שהעור יונחה כלפי מעלה וכסו את הכל במכסה. הפקיד את חתיכות הדג, כסו ובעשו כ-15 דקות נוספות.
9. הסירו את מכסה הסיר וטعمו את האווז.

אם הוא יבש מדי, הוסיפו לכלי מים או מרק עוף.
אם הוא לח מדי, הניחו לפאייה להתבשל כ-10 דקות נוספות.

שניצל עגל יינאי

מתכוון מאת: אבי שטיינץ, מערכת ואלה NEWS



רכיבים

4 שניצלים זקנים מנתח וסבירatan עגל טרי

לציפוי:

150 גרם קמח לבן

2 ביצים טרופות

כפית חרדל

1/3 כפית מלח וקורט פלפל

שקית פירורי לחם (רכז פנקה)

שמן צמחי לטיכון

חצי ליטר

1 2 3

4...5

שלבים

1. טורפים את הביצים וערבביםם עם המלח, הפלפל והחרדל.

2. טובלים את השניצל בקמח, בביצה ולסיהם בפירורי לחם, מהדקים היטב את הפירורים לנתח.

3. מחממים שמן צמחי בחצי מגובה מחבת רחבה, מטגנים את השניצלים משני צדיהם על להבה בינונית,

עד שהם מוזהבים.

4. מוציאים מהשמן, סוגרים את שאריות השמן בניר סופג ומונישים עם חצי ליטר.

צ'יפס הולנדי

(עם גוטנס לאקסטרה פרינכות)

מתכון מאת: רות יולס, מערכת ואלה! NEWS



רכיבים

16 תפוחי אדמה אדומים בגודל בינוני, קלופים וחתוכים לצ'יפס

קערת מי קרח מלאחים

שמן צמחי לטיגון עמוק

(כמות 7-8 מנוגת, יש לשנות בהתאם)

1 2 3

...
5 6 7

שלבים

1. משרים את הצ'יפס בניי קרח במשך שעיה. מיבשים היטב במגבת מטבח.

2. מחממים את השמן ומטגנים את תפוחי האדמה עד שהם מזוהבים קלות אבל עדין לא מוכנים.

3. מוציאים בcpf מחוררת ומעבירים למסנןת.

4. לפני הארוחה מחממים שוב את השמן ומטגנים קצורות את הצ'יפס עד שיזהב.

חשוב לטגן בכל פעם כמות קטנה, כדי שהצ'יפס ישאר פריך והחטיות לא ידבקו זו לזו.