

לחמניות שום

קבלו את המתכון הסודי של יונית צוקרמן ללחמניות שום ממכרות

מאת: עורך השף הלבן \ מקור מתכון : יונית צוקרמן \ צילום : דן פרץ \ עיצוב : נורית קריב



עד 60 דקות \ שף מתחיל - קל \ חלבי

זמן הכנה: 50 דקות

כמות מנות: 40

דירוג גולשים: ★★★★★

צור רשימת קניות

רכיבים:

3 1/3 כוסות (500 גרם) קמח

2 כפות סוכר

1 כף שמרים יבשים

1 1/4 כוסות (300 מ"ל) ריווין תנובה

50 גרם חמאה מלוחה תנובה

1 כפית מלח

לאפייה ולציפוי:

1 ביצה, טרופה

100 גרם חמאה מלוחה תנובה, מומסת

1 כפית שום כתוש

חופן פטרוזיליה קצוצה

קורט מלח

איך מכינים:

1. לשים יחד את כל המרכיבים של הבצק, למעט המלח, עד שמתקבל בצק אחיד ורך, אבל לא דביק. מוסיפים את המלח ולשים עוד כדקה. מכסים במגבת לחה ומתפיחים כשעה.
2. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
3. מקמחים קלות את משטח העבודה. קורצים מהבצק כדורים בקוטר מעט קטן יותר מפינג פונג, יוצרים מכל כדור "נקניק" באורך 7-8 ס"מ ועושים בו קשר. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מברישים בביצה ומתפיחים 10-15 דקות.
4. אופים 12-15 דקות, עד להזהבה.
5. הציפוי: מערבבים היטב בקערה בינונית את החמאה המומסת, השום, הפטרוזיליה וקורט מלח. מברישים בתערובת את הלחמניות בעודן חמות.