



עוגת "מספרים" מלוחה

מזל טוב ל'קראט'. לכבוד יום ההולדת נכין עוגה מיוחדת - הפעם מלוחה. אני הכנתי את העוגה בצורה של המספר 200, אפשר כמובן להכין בכל צורה שתעלה בדעתך. אפילו מלבן, משולש או עיגול.



כמות:
10 מנות



זמן הכנה:
כשלוש שעות



דרגת קושי:
מורכבת

אופן ההכנה לבסיס:

נעביר לקערת המיקסר את כל חומרי הבצק ונלוש עם וו ה-K עד לקבלת בצק רך וקצת דביק. נרדד את הבצק בין 2 ניירות אפיה לעובי של 4-5 מ"מ. (שימו לב אם הבצק יהיה דק מדי הוא לא יעמוד בעומס...) נקפיא למשך שעותיים. נכין סקיצה של הצורה שבחרנו על גבי נייר ונגזור מדויק. נניח את הסקיצה על הבצק הקפוא ובעזרת סכין חדה נעבור על הקווים. נוציא את שאריות הבצק, כך שתשאר לנו רק הדוגמה שציינו... נעביר לתבנית תנור ונחזיר למקפיא לחצי שעה.

בינתיים נחמם תנור ל-170 מעלות. לאחר חצי שעה נכניס את התבנית לתנור ונאפה עד להשחמה קלה כ-20 דקות. הבצק לא משחים כמעט וזה בסדר. נוציא מהתנור ונצנן. ניתן להכין מראש ולשמור בקופסה סגורה או במקפיא.

החומרים:

לבסיס פריך מלוח:

- 300 גרם קמח - 2.5 כוסות
- כפית מלח
- 200 גרם מרגרינה או נטורנה - רכה
- 2 ביצים
- כף בזיליקום מיובש או פטרוזיליה מיובשת - לבחירה

להרכבת העוגה נזדקק ל:

- בצק פריך בצורה שבחרנו
- ממרח חומוס
- מלפפון חמוץ פרוס
- סלט בצל בסומאק
- שוארמה מפרגית או חזה עוף
- שוארמה מבקר
- קוביות סלק מבושל
- פטרוזיליה או כוסברה
- קצוצים לקישוט

סלט סלק מבושל

- 2 סלקים גדולים • כפית מלח • כף סוכר • רבע כוס מיץ לימון • 2 כפות שמן • 2 כפות חומץ

אופן ההכנה: נקלוף את הסלק ונבשל בסיר עם מים עד לכיסוי הסלק כשעה וחצי, עד לריכוך. נצנן. נחתוך קוביות בגודל שווה, נעביר לקערה, נתבל ונתקן תיבול. הסלט נשמר במקרר כשבוע.

סלט בצל בסומאק

- 3 בצלים - עדיף סגולים • חצי כפית מלח • כפית סוכר • כף תבלין סומאק • כף מיץ לימון • 2 כפות חומץ • 2 כפות שמן
- אופן ההכנה:** נחצה את הבצל ונפרוס לחצאי פרוסות דקות, נתבל ונערבב. ניתן לסלט לספוג טעמים כחצי שעה. לאחר מכן נטעם ונתקן תיבול. הסלט נשמר במקרר יום אחד.



שוארמה פרגית

אפשר להחליף את הפרגית בחזה מ-2 עופות.

החומרים:

- 5-6 יחידות פרגית – כרע עוף
- 2 שיני שום קצוצות
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 3 בצלים פרוסים דק
- כ-3 כפות תבלין שוארמה איכותי

אופן ההכנה:

נתחיל בניקוי של הפרגית או חזה העוף משומנים וסחוסים לא רצויים. נחמם מעט שמן במחבת רחבה ונצרוב את הפרגיות או חזה העוף מ-2 הצדדים, עד לקבלת צבע שחום קל, כ-2 דקות מכל צד. בפנים הנתח ישאר ורדרד וזה בסדר. נוציא לצלחת ונצנן. באותה מחבת עם שאריות השמן נטגן את הבצל והשומן על להבה בינונית עד לריכוך והשחמה. בינתיים, בעזרת סכין חדה מאד נפרוס את הפרגית או החזה לפרוסות דקיקות. כשהבצל מוכן, נעביר את הפרגיות או החזה חזרה אל המחבת ונטגן תוך כדי בחישה עוד מספר דקות. פרגיות יזדקקו לכ-15-12 דקות בישול. חזה עוף יהיה מוכן תוך כ-4-5 דקות. תוך כדי נוסיף מעט מים למחבת לפי הצורך. נתבל, נטעם ונתקן תיבול.

הרכבת ה"עוגה"

נניח את הבצק האפוי על מגש נאה. נתן "להדביק" אותו עם מעט ממרח חומוס למגש. נמרח על הבצק שכבה נאה של ממרח חומוס. נסדר מעל לסירוגין שוארמה בקר, שוארמה פרגית, סלט בצל, סלט סלק, נוסיף גם פרוסות מלפפון חמוץ, ולטאצ' סופי נקשט בפטרוזיליה או כוסברה קצוצה. נגיש מיד לשולחן.

שוארמה בקר

מתאים נתח מספר 2 או 4 או 8.

החומרים:

- נתח בקר במשקל קילו וחצי בערך
- 2 גבעולי סלרי
- 2 עלי דפנה
- בצל חצוי ל-2
- 4 בצלים פרוסים דק
- 3 שיני שום קצוצות
- מלח ופלפל
- כ-4-3 כפות תבלין שוארמה איכותי

אופן ההכנה:

נתחיל בהכנת הנתח לבישול. נחתוך את הבקר לרצועות או לקוביות גדולות, נחמם מעט שמן בסיר רחב ונצרוב את הבקר מכל צדדיו עד שצבעו משתנה לאפרפר. נוסיף לסיר עלה דפנה, סלרי ובצל חצוי. נמלא במים עד לכיסוי הנתחים. לא נוסיף מלח לסיר! נרתיח. כשהמים רותחים ננמיך את הלהבה ונבשל כ-4-3 שעות. מדי פעם נוסיף מים לפי הצורך. המים צריכים לכסות את הבשר בכל מהלך הבישול. לאחר כשעתיים וחצי אפשר כבר לבדוק אם הבשר מתפורר על ידי נעיצת מזלג. כשהבשר רך ומתפורר היטב נוציא מהמים ונצנן קלות. במחבת רחבה נטגן בצלים פרוסים ושום עד להשחמה קלה ולריכוך, נפורר את הבשר בעזרת מזלג ונעביר את הבשר המפורק למחבת עם הבצלים. נתבל ונמשיך לטגן קלות תוך כדי הוספת מעט נוזלים, כ-15 דקות. נטעם ונתקן תיבול.