



מ'ישה: חוי הימלמן

חלת שוקולד

זו לא עוגת שמרים רגילה זו חלת שוקולד והטעם יבין: חוץ מזה שמה יותר טוב מלשלב בין שני סוגי הפחמימות הטעימים בעולם- חלה ועוגת שמרים? אבל לא, לא מדובר בחלה רגילה ונתחיל מהבצק- הוא קל, הוא טעים בפני עצמו, רק ונשאר כזה ליומיים לפחות... (כשהוא בחוץ, כן?) והמילוי- בכלל שילוב מנצח. מצאנו את עצמנו פורסים פרוסה אחרי פרוסה ותוך כמה שעות גם מוציאים את חלת השוקולד השניה מהמקפיא ומחממים להפשרה: ואם הייתי מגדירה אותה בארבע מילים: קלה להכנה, טעימה, מאוזנת ורכה כמו ענן... בקיצור, אני לא יודעת מה איתכן אבל זה בדיוק המתכון שחיפשתי! לגבי המילוי, אפשר בהחלט למרוח כל ממרח שוקולד שאתן רוצות ולחסוך גם את הכמה דקות של הכנת מילוי וכן להכפיל את הכמות למי שאוהבת ששכבות השוקולד והבצק שווים: היא הכי טעימה כשהיא יוצאת מהתנור והריח שלה שמתפשט בבית, מזמין את כולם לטעום ונראה אתכן מסתפקות רק בפרוסה אחת...: שתהיה לכולנו שבת שלום!

למק:

- מערבבים במיקסר עם וו לשה (או בקערה בעזרת הידיים) קמח, שמרים וסוכר. מנמיכים את המהירות ומוסיפים בהדרגה ביצים (אחת אחת), מים, תמצית וניל ושמן. ממשיכים ללוש כ- 8 דקות.
- מוסיפים מלח ולשים עוד דקה. משמנים טיפה את הבצק כך שיצופה כולו בשמן ומכסים את הקערה בנילון נצמד ובמגבת ומניחים להתפחה.
- מערבבים את חומרי המלית. מחלקים את הבצק לחתיכות שוות ויוצרים רצועות בגודל החלה הרצויה. משטיחים כל רצועה בעזרת האצבעות לסוג של מלבן, ממלאים במלית ומהדקים את הקצוות ליצירת רצועה מעוגלת.
- קולעים את הרצועות לחלה (אל תבהלנה אם המילוי טיפה בורח- זה היופי!) ומתפיחים שוב על תבנית מרופדת בנייר אפייה, לחצי שעה. בינתיים מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מברשים בביצה ושומשום ומכניסים לתנור עד להזהבה (בערך 30 דקות).
- למשודרגות ביננו, אפשר להבריש את החלה בסירופ סוכר: מערבבים חצי כוס סוכר עם חצי כוס מים רותחים ומברשים.

למלית:

- חצי כוס קקאו
- כוס אבקת סוכר
- רבע כוס שמן
- רבע כוס מים
- ביצה
- קינמון לפי הטעם