



חלות מתוקות בסגנון אמריקאי

אז אחרי אינספור בקשות לחלות, להלן המתכון העכשווי שלי מהשנה האחרונה. כמו הרבה מכן, גם אני ניסיתי אינספור מתכונים, משנה לפה, משנה לשם ותמיד מחפשת את האחת-עד שנזכרתי בחלות של דודה שלי האמריקאית שהיו מעולות ממש!! פלאפיות-אווריריות, מתוקות, טעימות והיא בכלל הוסיפה מעל קרמבל כמנהג האמריקאים כך שקשה לדעת האם זו עוגה או חלה אבל אין ספק שזהו מתכון מנצח.

כמה הדגשים: אני משתמשת רק בקמח כוסמין לבן ואוהבת את הקמח של רובינפלד (למרות שבכנות, בני הבית טוענים שלא ראו הבדל משמעותי בין החברות השונות אבל אני כן ולא, אין לי ארגזים בחינם, הלוואי :)), ההתפחה השנייה היא קריטית ממש וגם ככל שתלושו יותר-הבצק יצא אוורירי יותר. אני לשה ללא מיקסר וזו פעילות הספורט השבועית שלי כדי שיהיה מקום לקלוריות של החלות עצמן :

מקווה שתיהנו לפחות כמונו ושתהיה לכולנו שבת שלום!!

אלון ההכנה:

תמנית 20*30

- מערבבים בקערה גדולה סוכר, שמרים ומים ומערבבים דקה.
- מוסיפים שמן וביצים ומערבבים.
- מוסיפים 80 אחוז מהקמח ומתחילים לערבב. כשהבצק מתחיל להתאחד מוסיפים את המלח ואת יתרת הקמח בהדרגה. לשים 12-15 דקות עד לבצק רך, גמיש ומעט דביק (עם פיתוח הגלוטן הוא יתאזן- אם ממש דביק תוכלנה להוסיף מעט קמח).
- משמנים את הקערה ומתפיחים לשעה-שעה ורבע.
- מחלקים לעיגולים, מחכים 10 דקות, מגלגלים לרצועות, קולעים.
- מתפיחים שוב להתפחה של 45-75 דקות. החלות צריכות להיות נפוחות, רכות ורועדות מעט כשמזיזים את התבנית.
- מערבבים בקערה קטנה ביצה, חלמון, כף סוכר וכף מים ומברישים את החלות ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-175 מעלות טורבו בערך לחצי שעה או עד לחלות שחומות, קלות במשקל ועם תחתית אפוייה היטב.
- כשהחלות יוצאות מכסים במגבת ל-20 דקות.

- 2.2 קילו קמח לבן או כוסמין לבן
- 1.5 כוס סוכר
- 3 כפות שמרים יבשים
- 2 כפות מלח
- 5 ביצים L
- 1½ כוס שמן קנולה
- 4 כוסות מים קרים + עד ½ כוס נוספת לפי הצורך