

כמעט בכל בית יהודי מסורתי וחילוני, מכירים את המסורת של אכילת חלה בשולחן אורחת הערב החגיגית בשישי. לרוב נהוג להגיש חלה קלועה וטרייה. ומה יותר טעים מחלה שזה עתה יצאה מן התנור והיא טריה ופריכה? המתכון לחלת שבת שלפניכם משיג חלה עם טעם יוצא מן הכלל בזכות שילוב תמצית וניל בעת הכנת החלה .

רכיבים:

6.0 גרם שמרים טריים

15 מ"ל מים חמים

6.0 גרם מלח 2 גר' סוכר לבן 4 מ"ל שמן צמחי (קנולה, זית, שמן לבישול) 2 ביצים 25 גר' קמח 0.8 מ"ל מים קרים

כפית סוכר וניל או תמצית וניל

6.0 גרם שומשום

-

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השמרים במים החמים עם הסוכר. מניחים בצד ל-5 דק'. 2. כאשר מופיע מעט קצף על פני המים, מוסיפים את המלח, השמן והביצה לקערה ומערבבים היטב.

3. מוסיפים באיטיות את הקמח תוך כדי ערבוב מתמיד. כאשר התערובת נהיית קשה מדי לערבוב, מקמחים את משטח העבודה ומוציאים את הבצק אליו.

4. לשים את הבצק במשך 8 - 10 דק' ומעבירים לקערה משומנת היטב. הופכים את הבצק שישומן מכל צדדיו, מכסים במגבת ומתפיחים עד אשר הבצק מכפיל את גודלו.

5. מוציאים ומשטחים את הבצק. צובטים ממנו 2 - 3 חתיכות ומגלגלים אותן לצורת חבל דק. קולעים מכל החבלים צמה גדולה ואת הקצוות מצמידים מתחת. מניחים לחלה לתפוח עד אשר האמצבע משאירה שקע קטן כאשר לוחצים על הבצק.

6. מחחמים תנור לחום גבוה (200°). בינתיים, מערבבים בקערה, את הביצה הנוספת, מים ותמצית וניל. מברישים את חלקו העליון של הבצק על כל קצוותיו ומפזרים מעל גרגרי שומשום.

7. מכניסים את החלה לאפייה של 35 - 40 דק' עד שהבצק משחים.

לגיוון, ניתן לבצוע קצה אחד מן החלה, לעטוף בנייר כסף ולשרוף מעט בתנור. ניתן להגיש את הבצק הזה בזמן ששאר הלחם נאפה.