



רכיבים:

לבצק:

1 ק"ג קמח רגיל
1 כוס שמן
1 כפית מלח
 $1\frac{3}{4}$ כוסות מים פושרים
2 כפיות שמרים טריים
לערבב ולהתפיח 1 כפית סוכר
1 כף קמח
 $\frac{3}{4}$ כוס מים פושרים

למילוי:

1 ק"ג בשר חזה בקר טחון טרי פעם אחת במכונת בשר
10 בצלים גדולים קצוצים דק
4-3 כפות שמן
2 כפות חומץ הדרים 5%
2 כפות מלח דק
2 כפות פלפל שחור גרוס
 $\frac{1}{2}$ כפית זרעי כמון שלמים (לא חובה)

לציפוי:

ביצה טרופה עם מעט מים
מעט שמן
פלפל גרוס

אופן ההכנה:

1. את 2 כפיות השמרים, כפית הסוכר, כף הקמח, ו-3/4 כוס המים הפושרים יש לערבב היטב ולהתפיח.
2. לנפות את הקמח בקערה גדולה, לעשות גומה במרכזו ולשים את השמן ועיסת השמרים והמלח לפזר מסביב. להוסיף את הנוזלים ולאחד את המרכיבים – הבצק לא יהיה עדיין במרקם אחיד.
3. לתת לבצק לנוח בקערה מכוסה בניילון נצמד 5 דקות כדי שהנוזלים יספגו.
4. ללוש עד שהבצק מקבל מרקם אחיד ונוח לעבודה. (במידה והבצק מעט קשה, להוסיף מעט מים פושרים).
5. לכסות ולהניח ל- 10 דקות מנוחה.
6. ללוש שנית ולתת לנוח 10 דקות נוספות.
7. לחלק את הבצק ל- 4 חלקים, ללוש כל חתיכה, ליצור כדור ולהניח ל- 10 דקות מכוסה בניילון.
8. לערבב את כל מרכיבי המילוי: הבשר, הבצל, השמן והחומץ ולתבל.
9. לחמם את התנור לחום בינוני גבוה 190 מעלות.
10. לעשות חור באמצע כל כדור בצק (הבצק יראה כמו בייגלה), לחתוך בצד אחד כך שיוצר מעין נקניק של בצק.
11. לחתוך לפרוסות בעובי של $1\frac{1}{2}$ – 1 ס"מ וליצור מכל פרוסה פינג פונג.
12. להניח על מגש, לכסות במגבת מטבח. נגמור לגלגל את כל כדורי הבצק ונפזר עליהם מעט קמח.
13. בקערה גדולה לערבב את חומרי המילוי, הבשר, הבצל, שמן, חומץ ותבלינים.

מילוי וסגירת המאפה:

1. בעזרת מערוך לפתוח כל כדור בצק לקוטר 8-9 ס"מ.
2. לשים מילוי במרכז כל בצק ולסגור לצורה המאורכת. לקחת את שתי קצוות הבצק משני צדדיו להפגישם ולהדק יחדיו. את שני הצדדים הנגדיים שנשארו לקפל כלפי קו התפר, להפוך ולהניח בתבנית אפיה מרופדת בניר פרגמנט כאשר הצד החלק והיפה כלפי מעלה.
3. להבריש את הבצק עם ביצה טרופה עם מעט מים.
4. לאפות בין 30 – 40 דקות עד שהמאפה מקבל גוון חום. לאפות בחום 190 מעלות.