

רכיבים:

לבצק:

1½ כוסות (225 גרם) קמח לחם מרמלייט
1 כוס (100 גרם) קמח סויה
200 גרם ממרח חמאה הולנדית
1 ביצה
½ כפית מלח

למלית:

1 כף אבקת מרק פטריות (נ"ג)

¼ כפית פלפל שחור גרוס (לא חובה)

4 תפוחי אדמה גודל בינוני שבושלו במי מלח ורוסקו למחית
1 ביצה

3 בצלים ירוקים, קצוצים דק

לציפוי:

ביצה טרופה + 1 כפית שמן

שומשום בהיר

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערת מעבד המזון את כל רכיבי הבצק ומעבדים עד שמתקבל גוש בצק אחיד (גמיש ולא דביק). עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר.

2. מוציאים את הבצק מהמקרר (חשוב להדגיש: הבצק צריך להיות קר בזמן העבודה כך שרצוי להוציא חלק ממנו בכל פעם או במידה והוא התחמם והפך דביק - להכניס למקרר למספר דקות).

3. מערבבים היטב את כל רכיבי המלית, עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. חותכים גוש מהבצק, בהתאם לגודל משטח העבודה, מרדדים לעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ.

5. בעזרת כוס, קורצים עיגולים או חותכים למרובעים.

6. בעזרת כפית עורמים מהמלית במחצית התחתונה של כל עיגול/ריבוע וסוגרים עליה בצורה סימטרית עם המחצית העליונה של הצורה כך שמתקבלת צורת חצי עיגול (במקרה שקרצנו עיגול) או משולש (אם בחרנו לחתוך ריבועים) * מאחר והבצק עדין, יתכנו "בקעים" בעת הסגירה - סוגרים אותם בעדינות עם האצבעות ומשלימים את האטימה עם מריחת הביצה.

7. מניחים את הבוריקיטוס במגש ומכניסים למקרר למשך חצי שעה.

8. מוציאים את המגש מהמקרר, מסדרים בתבנית, מורחים בביצה הטרופה וזורים מעט שומשום.

9. מחממים את התנור לטמפרטורה של 175 מעלות ואופים את הבוריקיטוס במשך 20 דקות, עד שהם מזהיבים.