

חלת מפתח



בשבת שאחרי פסח, נוהגים להכין חלות בצורת מפתח, לפתוח שערי פרנסה. מתכון פשוט, עם דרך הכנה חדשנית, שתורמת לבצק אוורירי ומוצלח. אני מכינה כמות כפולה כדי להפריש חלה בברכה, רק חשוב לשים לב ליכולת הקיבול של המיקסר, כדי שלא להכביד עליו ולהרוס אותו.

חומרים:

2 כוסות מים קרים (פחות או יותר, תלוי בקמח)

1 ביצה לציפוי

שומשום / קוואקר / פרג

1 קילו קמח כוסמין 80%

1 כף גדושה מלח

2 כפות שמרים

1/3 כוס דבש / סוכר

1/2 כוס שמן זית

הכנה:

ומשאירים את הבצק להתערבל כחצי שעה (!) כך הוא יוצא אוורירי וטוב.

משאירים את הבצק לתפוח עד שהוא מכפיל את נפחו, קולעים ממנו חלות, מניחים בתבנית ומתפיחים שוב.

מברישים בעדינות בביצה, מפזרים שומשום, ואופים ב-180 מעלות עד להשחמה יפה.

מניחים בקערת המיקסר כף מלח, שופכים עליו את הקמח, ומוסיפים את השמרים והדבש או הסוכר.

מערבלים בו הלישה, ומוסיפים את המים בהדרגה, כי לכל חברה של קמח, צריך כמות מעט שונה של מים.

כשהבצק מתאחד, מוסיפים את השמן,

איך קולעים חלת מפתח כמו בתמונה?

קולעים צמה ומניחים בתבנית.

יוצרים שלושה נחשים דקים באורכים שונים ומניחים אותם בקצה הצמה, הם יהיו השיניים של המפתח.

בשביל ראש המפתח, יוצרים שבלול ומניחים אותו בצמוד לצמה, וסביבו קישוטי בצק כמו בתמונה, שימו לב שהקישוטים יהיו דקים ומרווחים, שיהיה להן מקום לתפוח, (התמונה היא לאחר ההתפחה).