

פלצאלע * פלצלה * פלצאלע * פלצלה * פלאלצלע * פלצלה * פלצאלע

פלצלך של דרורה



חומרים

- 1 ק"ג קמח
- 4 כפות שטוחות שמרים יבשים
- 4 כפות סוכר (מתוקן 1 לשמרים)
- 1 כף מלח (לא שטוחה)
- 2.25 כוסות נוזלים (חצי מים חצי חלב)
- 0.75 כוס שמן
- 5 בצלים בינוניים/גדולים + שמן, מלח וזערת

אופן ההכנה

משרים השמרים היבשים עם הנוזלים + 1 כף סוכר עד לתסיסת השמרים. שמים את כל החומרים ביחד (יבשים ורטובים) במיקסר ומכינים בצק. (בהתחלה כדאי לשים קצת פחות קמח מ – 1 ק"ג ולהוסיף עפ"י הצורך. צריך להתקבל בצק רך שאינו נדבק).

כשהבצק מוכן מכסים במגבת ומשאירים לתפוח בקערת המיקסר. אחרי כחצי שעה שוב מפעילים את המיקסר ל – 2 דקות.

משמנים 4 תבניות מרובעות.

מכינים גליל בצק צפוף בקוטר כ- 3 ס"מ ובאורך כ- 20 ס"מ (שיהיה נוח לעבוד). חותכים פרוסות ברוחב כ- 1.5 ס"מ. מניחים את הפרוסות על משטח העבודה ועושים עם כרית כף היד "פלאץ" על כל פרוסה (שיווצרו שוליים יפים) ומניחים בתבנית האפייה במרחק של כ- 4 ס"מ בין פרוסה לפרוסה.

חותכים את הבצל די דק (כ- 2 מ"מ). שופכים על הבצל כ- חצי כוס שמן וממליחים עפ"י הטעם. על כל פרוסה מניחים בצל ועושים "פלאץ" עם גב האצבעות כך שהבצל "בוא טוב" על הבצק. מפזרים זערת על הבצל.

נותנים לתפוח כשעה/שעה וחצי עד שהפרוסות כמעט נוגעות אחת בשנייה.

אופים בחום די גבוה (יותר מעוגה רגילה) במשך כ-10 דקות.

בתאבון!!

אורנה אורן