

\* "שטריצים" וחלות \* "שטריצים" וחלות \* "שטריצים" וחלות \* "שטריצים" וחלות \*

### "שטריצים" וחלות של דרורה לבנון

"שטריצים" = עוגות שמרים של פעם עם מלוי שוקולד שנקראו "עוגות רווקים"



מתכון ל"שטריצים" ועוגות חלה (מתאים ל-7 שטריצים או חלות)

#### חומרים

1 ק"ג קמח (ועוד קצת עפ"י הצורך)  
3 כפות (שטוחות) שמרים יבשים  
1 כף מלח (שטוחה פלוס)  
7 כפות סוכר  
1 ביצה

2¼ כוסות נוזלים פושרים (חצי מים חצי חלב)

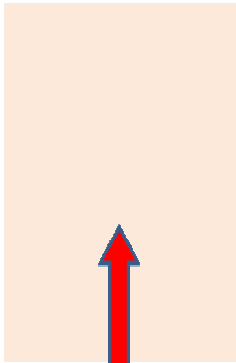
¾ כוס שמן

1 מיכל ממרח שוקולד עלית ( באריזת פלסטיק לבן ) מספיק ל - 4 שטריצים  
1 שקית "משפר אפיה" ( לא חובה. אפשר לקנות בשופר-סל )

#### הכנת שטריצים

מכניסים את השמרים לתוך הנוזלים + 1 כף סוכר ומחכים כ-10 דקות.  
מאחדים את כל החומרים היבשים עם הנוזלים + ביצה + שמן, עד שיצא בצק רך אך לא דביק. צריך להוסיף קמח תוך כדי הלישה. רצוי ללוש הרבה (כ-10 דקות).

מכסים את הבצק ומתפיחים כ-חצי שעה. אח"כ שוב לשים את הבצק כ-2 דקות ומחלקים ל-7 כדורים, ושוב מכסים ומתפיחים עוד כרבע שעה או קצת יותר.



מרדדים את הכדור לעלה בגודל כ-30 ס"מ רוחב על 50 ס"מ אורך (או קצת ארוך יותר).  
מניחים את העלה המלבני כשהצד הצר שלו לפנינו על מנת שיהיו הרבה כריכות/סיבובים מורחים את השוקולד ומגלגלים צפוף (ללא בועות אויר). סוגרים בצביטה את העלה ומניחים את השטריץ בתבנית האפיה על נייר אפיה משומן. יש להקפיד על רווח של כ-7 ס"מ לפחות בין השטריצים.

מתפיחים לפחות כשעתיים (רצוי יותר) לפני האפיה. לאחר שעה התפחה מורחים על השטריצים 1 חלמון ביצה שעורבב עם 1-2 כפות מים זוררים סומסום, אם רוצים. אופים בחום בינוני-גבוה במשך 15-20 דקות.  
הערה: אפשר לחלק את העלה ל-2, לגלגל אחרי מריחת השוקולד 2 נחשים ולקלוע אותם לעוגה אחת.

#### הכנת חלות

עד לשלב הכדורים מכינים אותו דבר. מרדדים עלה לגודל קטן יותר. מחלקים את העלה ל-3 על כל חלק מורחים פס צר של שמן ועליו זורים סוכר. מגלגלים כל חלק ויוצרים 3 נחשים. קולעים צמה ומניחים בתבנית אפיה על נייר אפיה משומן. מתפיחים ומורחים ביצה כמו בשטריצים. אופים רק 10 דקות בחום גבוה. שימו לב, לא לקלוע צפוף מדי את החלה, מפני שהיא תופחת. להשאיר קצת מרווחי אויר בין הנחשים...



ב ה צ ל ח ה !  
דרורה