



# מתוק מאד

## 10 המאפים הטעימים בארץ

כולל גרסאות שמתאימות  
לתנור הביתי

לחם שאור לצד קערית של חמאה הולנדית? פוקאצ'יה עם צלוחית שמן זית? הצחקתם אותנו. שפים מעודכנים יגישו לכם בפתיחת הארוחה קובנה עם רסק עגבניות או סלסילה של מקלות פרעצל שחומים. ומי שממש מבין ללב סועדיו ייקח את מאפה הדגל של סבתא שלו וימציא אותו מחדש בתור נשנוש מעודן. כשיצאנו לחפש את המאפים שכבשו את בלוטות הטעם שלנו ב-2012, גילינו שאין ברשימה מאפי פטיסרי צרפתיים או לחמי בוטיק נורדיים. יש בה מאפה גבינות גרוזיני, עוגת סולת צפון אפריקאית ועוגת שמרים מזרח אירופאית. לחלק מן המאפים הוסיפו השפים או האופים טאץ' אישי; אחרים נותרו במלוא פארם האותנטי. אחרי שבחרנו (בפינצטה!) את העשירייה המנצחת ביקשנו את המתכונים והתאמנו אותם לתנור הביתי. אבל לא הסתפקנו בכך - כדי שהמאפים הללו יהפכו לנכסי צאן ברזל גם במטבח שלכם, גייסנו 3 נסייניות, שהכינו אותם בבית וסיפקו לנו משוב חשוב. כיוון שמדובר באלופות אפייה יצירתיות ודעתניות, הן גם הוסיפו טיפים ושכלולים, שתוכלו לאמץ אם תרצו. בקיצור: המאפים מחכים, התנור מתחמם, ימי החורף האחרונים יפים לאפייה, וכל שעליכם לעשות הוא להתמסר לנוסטלגיה וליהנות מהמסע. ◀

| נעמי אבליוביץ' | צילום: דניאל לילה



הקובנה של "המזללה" | עוגת השמרים- ריקוטה-שטרויזל של "מאפיית לחמים" | הספיחה של "ברטי" | קנולי סיציליאניים של "פרונטו" | פיתה קינדר של "לחמנינה" | הפרעצל של "לולו קיטשן בר" | המגרולי של "חציאפוריה" | עוגת הסולת של "מונטנגרו" | קראנץ' קקאו של "קפה קדוש" | בורקיס גבינה ופטירות של "מאפיית קמחים"



הנסייניות  
שלנו:



רות אוליבר  
מתכונאית בכירה  
ביעל השולחן



נטלי לוין  
קונדיטורית ובלוגרית  
oogio.net



ענבל אהרון  
בלוגרית  
the-cookie-fairy.blogspot.com





## הקובנה של צביה מאיר אדוני

הבצק מזכיר יותר בצק של בריוש – מאוד אוורירי, חמאתי ועשיר. מאיר מכין קובנות קטנות ואופה אותן בתוך רינגים (שקונים בחנויות אפייה), אבל אל תטעו: לא מדובר בקובנות אישיות – אחת כזו מספיקה בכיף לשני רעבים. מגישים עם מטבל של עגבניות מרוסקות, שמן זית ופלפל ירוק חריף.

חומרים ל-3 מאפי קובנה ברינגים	1 ביצה
<b>בקטור 10 ס"מ וגובה 8 ס"מ:</b>	35 גרם חמאה רכה
<b>לבצק:</b>	<b>לפתיחת הבצק ושימון המשטח:</b>
500 גרם (3½ כוסות + כף) קמח לבן	250 גרם חמאה רכה
50 גרם שמרים טריים (או 15 גרם שמרים יבשים)	<b>להברשה:</b>
100 גרם (½ כוס) סוכר	ביצה טרופה בלולה עם מעט חלב
20 גרם (½ כפיות) מלח דק	
240 מ"ל (1 כוס) מים חמימים	

ם שמים קמח, שמרים, סוכר, מלח, מים וביצה במיקסר עם וו לישא ולשים כ-15 דקות במהירות בינונית עד לקבלת בצק נמיש. מכסים את הבצק במגבת ומתפיחים 15 דקות.

ם מוסיפים לבצק 35 גרם חמאה רכה ולשים 5 דקות. מכסים את הקערה במגבת ומתפיחים 15 דקות נוספות.

ם לשים את הבצק במיקסר 3 דקות נוספות להורדת הנפח.

ם מחלקים את הבצק ל-3 חלקים ומחלקים כל חלק ל-7 כדורים קטנים במשקל 40 גרם כל אחד. משמנים משטח עבודה בחמאה רכה (המשטח צריך להיות מאוד שומני), מרדדים כל כדור בצק במערוך ואח"כ ממשיכים למתוח ולשטח בידיים ליצירת מלבן בצק דק ככל האפשר, כמעט שקוף בגודל 25x20 ס"מ בערך.

ם מורחים כל מלבן בצק בחמאה רכה בנדיבות, מגלגלים אותו לרולדה ואת הרולדה מגלגלים לצורת שבלול. מניחים את השבלולים בצפיפות בתוך רינגים משומנים היטב, שהונחו על תבניות מרופדות בנייר אפייה (7 שבלולים בכל רינג). מורחים את הקובנות בביצה טרופה.

ם מתפיחים את הקובנות כשעה עד שעתיים. הן יתפחו עד פי 4 מנפחן המקורי. ם מחממים תנור ל-175 מעלות.

ם אופים כ-25 דקות עד שהקובנות מקבלות גוון עמוק ושזוף.

**לאן הגענו?** לפני פחות משנה נפתחה גרסת הקז'ואל של "כתית", שמתפקדת כמגרש המשחקים של השף מאיר אדוני. ב"מזללה" הוא משתעשע עם חומרי גלם וטעמים, מפגיש בין מסורת לחדשנות ופחות או יותר עושה מה שמתחשק לו. תוצאות המשחקים נעות מקובנה ועד קרואסון ממואל במוח עגל. **המאפה הנבחר** כש"המזללה" נפתחה, היתה זו הקובנה של צביה, שנגנבה את ההצגה – התשובה התימנית לבריוש הצרפתי, שכבשה אותנו גם בזכות יכולתה המופלאה לספוג את כל הרוטב בצלחת. הבצק עובר כמה התפחות, מכיל כמות רצינית של חמאה ונאפה ברינג עד שדפנותיו מתקרמלות לקראסט כהה ועשיר. הבית מריח כמו בולאנז'רי בצעד תימני. ומי זו צביה? אחות של סטאדירית מהמטבח של "כתית".

**מה עוד טעים?** קרואסון בולאנז'רי (עם מוח עגל, טבחה של עגבניות, פלפלים מעושנים וחצילים, תפוחי אדמה מזן ראטה, לימונים כבושים, ביצה קשה וכוסברה) וחלת שום קלאסית.

**מידע שימושי** מחיר: 23 שקל. **המזללה** – נחלת בנימין 57 תל אביב, טל' 03-5665505, כל השבוע 12:00-16:00 ו-19:00-24:00

### דבר הנסיינית רות אוליבר

"יצאו לי קובנות נימוחות, ריחניות ויפהפיות. חשוב להדגיש, שכמות החמאה המצוינת במתכון לא הספיקה, אז כדאי להצטייד בחבילת חמאה נוספת ליתר ביטחון. לפני שמשמנים את משטח העבודה כדאי להביא את החמאה למצב כמעט נוזלי (היא נוטה להתמצק בחזרה במפגש עם השיש הקר, מה שעלול להקשות מעט על מתיחת הבצק)."

כשהבריוש הצרפתי פוגש את הקובנה התימנית, מתכון בעמוד ממוקד



שלוש שכבות של עוגת בתבנית אינגליש קייק. רינת צדוק, "מאפיית לחמים"



## עוגת שמרים-ריקוטה-שטרויזל אורי שפט ורינת צדוק

את השטרויזל אפשר להכין מראש ולשמור במקפיא, ואפשר לפנק אותו גם בקינמון, אגוזי מלך או אגוזי פקאן שבורים. להכנת המתכון יש להצטייד ב-3 תבניות אינגליש קייק נמוכות או בתבנית אחת בגודל 40x30 ס"מ וגובה 3-5 ס"מ.

### חומרים ל-3 תבניות אינגליש קייש

**נמוכות בגודל 30x8 ס"מ:**  
**לבצק:**  
1/4 כוס + כף (70 מ"ל) חלב  
1/2 קובייה (25 גרם) שמרים  
1 ביצה + 1 חלמון  
1/4 כוס (60 מ"ל) שמנת מתוקה  
60 גרם (1/4 כוס + כף) סוכר  
מעט מלח  
400 גרם (3 כוסות פחות 2 כפות) קמח  
80 גרם חמאה רכה  
**למלית:**  
750 גרם גבינת ריקוטה  
(3 קופסאות במשקל 250 גרם)  
3/4 גביע (150 גרם) שמנת חמוצה

**ם מכינים את הבצק:** שמים חלב, שמרים מפוררים, ביצים, שמנת, סוכר ומלח במיקסר עם וו לישיה עד שהביצים נטמעות בנוזל. מוסיפים קמח וחמאה ולשים במהירות נמוכה עד לערבוב החומרים. מגביים מעט את מהירות הלישה ולשים 4 דקות עד לקבלת בצק רך וגמיש.  
**ם משטחים את הבצק בתבנית או במגש מקומחים קלות, מכסים בניילון ומניחים במקרר למנוחה 4 שעות או למשך הלילה.**  
**ם מכינים את המלית:** מערבבים את חומרי המלית בקערה לתערובת חלקה ואחידה.  
**ם מכינים שטרויזל:** שמים חמאה, סוכר וקמח במיקסר עם וו גיטרה ומעבדים לתערובת פירורית גסה (אפשר גם בקערה רגילה בעזרת קצות האצבעות). מכסים ושומרים במקרר עד השימוש.  
**ם מעצבים, ממלאים, מתפחים ואופים:** מקמחים משטח עבודה ומרדדים עליו את הבצק לעלה בעובי 1/2 ס"מ. חותכים אותו לשלושה מלבנים בגודל התבניות. משמנים את התבניות במעט חמאה ומניחים בהן את מלבני הבצק.  
**ם על כל מלבן יוצקים כ-1/3 ממלית הריקוטה, מפזרים עליה שטרויזל, מכסים ומניחים במקום חמים להתפחה של כ-40 דקות עד שעה.**  
**ם בינתיים מחממים תנור ל-175 מעלות.**  
**ם אופים כ-30-35 דקות לגוון זהוב.** מצננים ולפני ההגשה מפזרים באבקת סוכר.



**לאן הגענו?** כנראה אי אפשר להרכיב מצעד מאפים מצטיינים בלי שיהיה בו נציג מ"מאפיית לחמים" של אורי שפט. בשנה האחרונה הפכת המאפייה מרחוב חשמונאים לאימפריה קטנה עם שני סניפים חדשים – אחד בשוק הנמל והאחר בשוק הכרמל. בקיץ, כך מספרים לנו, צפוי להיפתח הסניף הראשון מעבר לים – בניו יורק.

**המאפה הנבחר** עוגת שמרים עם ריקוטה ושטרויזל היא שילוב מפנק בין בצק שמרים רך לציפוי פירורי ופריך ובתווך מלית עסיסית של ריקוטה. אורי שפט: "העוגה איתנו במאפייה כבר כמעט עשור, ויש לקוחות שמגיעים במיוחד בשבילה. זו עוגת תה נפלאה ואעפ"י שיש בה כמה מרקמים, היא עדיין פשוטה להכנה."

**מה עוד טעים?** מה לא? רוגלך, חלת מרציפן, לחם שיפון 100%. ומיוחד לפורים: אוזני המן מתוקות מבצק שקדים פריך והרבה מלית (כמו שאנחנו אוהבים). יהיו גם אוזניים מלוחות במילוי בטטות מקורמלות, גבינת עיזים ואגוזי מלך או תפוחי אדמה ועשבי תיבול.  
**מידע שימושי** מחיר: 34 שקל. **מאפיית לחמים** – חשמונאים 99 תל אביב, טל' 03-5618111, א-ה' 24 שעות, שישי עד שעה לפני כניסת השבת

### דבר הנסיינית נטלי לוין:

עוגה גבינתית במיוחד עם האפקט המשולש – שמרים, גבינה ושטרויזל. ויתרתי על ההתפחה האחרונה – ולמרות זאת העוגה יצאה מצוי! אם אין לכם סבלנות להכין בצק שמרים, אפשר להכין את העוגה עם בצק פריך – כל מתכון שאתם רגילים להשתמש בו יתאים.



פתרון מושלם לאירוח: 5 דקות עבודה וקיבלתם ספיחה סורית מטריפה. מתכון בעמוד ממול



שחזר את המתכון של סבתו. רועי ענתבי

**מתכון החדש** **ספיחה סורית רועי ענתבי**

המתכון פשוט להכנה, והצלחתו נשענת בעיקר על איכות חומרי הגלם. מומלץ להשתמש בבשר טחון מצלעות בקר ובצק עלים על בסיס חמאה.

**חומרים ל-8 מאפים ריבועיים בגודל 6 ס"מ:**

- 150 גרם בשר בקר טחון (עדיף צלעות בקר)
- 1 כף שמן זית
- 1 בצל לבן קצוץ דק
- 20 מ"ל (1 כף + כפית) ממרח תמרינדי (להשיג בחנויות טבע, חנויות תבלינים וחנויות המתמחות במוצרים מהמזרח הרחוק)
- מלח ים
- פלפל שחור טחון
- קמח לקימוח
- 500 גרם בצק עלים מרודד על בסיס חמאה
- ביצה טרופה להברשה

- ם **מכינים את המלית:** מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים בצל על להבה נמוכה כ-7 דקות עד שהוא שקוף. מצננים ומעבירים לקערה.
- ם מוסיפים בשר טחון, ממרח תמרינדי, מלח ופלפל ומערבבים היטב. יוצרים 8 קציצות בגודל כדור פינג-פונג ושומרים בקירור עד השימוש.
- ם מחממים תנור ל-220 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- ם **ממלאים ואופים:** מקמחים משטח עבודה ופורסים עליו את בצק העלים. חותכים את הבצק בעזרת גלגלת פיצה (או סכין) ל-8 ריבועים בגודל 6 ס"מ. מורחים אותם בביצה טרופה, מניחים במרכז כל אחד קציצת בשר ומשטחים אותה קלות. מניחים את ריבועי הבצק בתבנית.
- ם אופים כ-20 דקות להזהבה. מנישים חם או בטמפי' החדר לצד ביצה קשה וטחינה.

**לאן הגענו?** תחת עץ פיקוס עתיק ברחוב קינג ג'ורג'י ובחלל שבו הגישה מסעדת "אסרף" במשך שנים אוכל צפון אפריקאי ביתי פתחו השנה רועי ענתבי, אור ברי וישי מלכוב את "ברטי" – מסעדה שכונתית אופנתית עם מטבח שחוגג את טעמי הלבאנט ועראק משמח, שבעלי הבית מתמחרים פר סנטימטר. **המאפה הנבחר** הספיחה הסורית של רועי ענתבי עשויה בדיוק לפי המתכון של סבתו: קציצת בשר עסיסית מתובלת בתמרינדי ומונחת על ריבוע בצק עלים שזוף: "סבתא היתה מגישה את הספיחות בצלחת מרכזית לארוחת בוקר בשבת לצד טחינה, ביצים קשות ופרוסות של תפוחי אדמה מבושלים". במסעדה היא מוגשת לצד ביצה קשה עם כמה טיפות מיץ לימון ופלפל שחור גרוס, טחינה וכוס עראק לשטוף את הגרון.

**מה עוד טעים?** לחי עגל על מלאווח עם תרד תורכי ולבנה, סמבוסק גבינת עזים ופלפלים קלויים, עוגת סולת ותמרים. **מידע שימושי** מחיר: 38 שקל. **ברטי** – קינג ג'ורג'י 88 תל אביב, טל' 072-2512950, א-ה' 19:00-24:00, שישי-שבת 13:00-16:30 ו-19:00-24:00

**דבר הנסיינית רות אוליבר**

"מתכון קל, מהיר וכיפי – מסוג המתכונים שגורמים לך לתהות איך לא חשבת עליהם בעצמך. לא היה לי תמרינדי, אז השתמשתי ברכז רימונים (באותה כמות), ויצא מצוין."







דיוויד פרנקל

## קנולי סיציליאניים דיוויד פרנקל

"מי שלא טעם קנולי טריים לא יודע מהו עונג אמיתי," כך סיכמה הנסיינית שלנו והוסיפה גם כמה טיפים משלה לשדרוג המתכון (ראו בהמשך). להכנה יש להצטייד במולד קנולי – צינור מתכת מיוחד, שקונים בחנויות קונדיטוריה. מומלץ לרדד את הבצק במכונת פסטה, אבל אפשר גם ידנית.

### חומרים ל-20 יחידות:

**לבצק:**  
200 גרם (1½ כוסות פחות כף) קמח  
8 גרם (2 כפיות) סוכר  
1 כפית אבקת קקאו  
1½ כפיות מלח  
1½ כפיות קינמון  
2 כפות שמן צמחי  
1 כף חומץ  
100 מ"ל (1/3 כוס + 1½ כפות) יין מרסלה

### למלית:

450 גרם גבינת ריקוטה  
110 גרם (1 כוס פחות כף) אבקת סוכר  
30 גרם (2 כפות) שוקולד מריר קצוץ דק  
גרגרים מ-1/2 מקל וניל  
**להדבקה וציפוי:**  
חלבון מביצה אחת  
1 כוס סוכר  
1/4 כפית קינמון  
**לטיגון:**  
שמן עמוק

**ם מכינים את הבצק:** שמים את כל החומרים היבשים במיקסר עם וו גיטרה, יוצקים שמן ומערבלים במהירות נמוכה. יוצקים חומץ ומרסלה ומערבלים כמה שניות עד לקבלת בצק פירורי. מגבירים את המהירות ולשים 2-3 דקות עד שמתקבל בצק אחיד. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומניחים במקרר ל-12 שעות.

**ם מכינים את המלית:** מערבלים את כל החומרים במיקסר עם וו גיטרה לתערובת אחידה. מעבירים לשקית זילוף עם פייה רחבה ושומרים במקרר. **ם מרדדים את הבצק, מעצבים, מטגנים ומצפים:** כשהבצק מוכן, מרדדים אותו במכונת פסטה שלב-שלב מהעבה אל הדק לפי הדרגות עד לעלה בצק דק ואחיד בעובי 2 מ"מ (במכונה הביתית שלב מס' 4-5).

**ם מקמחים משטח עבודה ופורסים עליו את עלה הבצק.** קורצים עיגולים בעזרת חותכן עוגיות או כוס בקוטר 8 ס"מ ומגלגלים כל עיגול על מולד קנולי. מחברים את הקצוות של העיגול, מדביקים עם מעט חלבון ומהדקים היטב, כדי שלא ייפתח בעת הטיגון.

**ם מערבבים סוכר וקינמון בקערה קטנה ומניחים בצד.**

**ם מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק.** כשהשמן חם, מכניסים בזהירות כמה קנולי, כשהם מלופפים סביב צינורות המתכת, ומטגנים כדקה עד שהם משחמים ומתחילים לצוף. מעבירים אותם בעזרת כף מחוררת לתערובת הסוכר-קינמון ומגלגלים לכיסוי, מנערים היטב משאריות סוכר ומעבירים לצלחת. מוציאים את נלילי המתכת בזהירות וחוזרים על שלבי ההכנה עם יתר עיגולי הבצק. מצננים.

**ם מוסיפים את המלית ומגישים:** מזלפים את תערובת הריקוטה משני הכיוונים של הקאנולי בעזרת שקית הזילוף ומגישים מיד.

**לאן הגענו?** המתחם של "פרונטו" ברחוב הרצל בתל אביב כולל את המסעדה המחדשת ולצידה מעדנייה קטנה, בה מוכרים גבינות, נקניקים, פסטות טריות שמכינים במקום, קפה איכותי ושאר טובין מאיטליה. יש גם כריכים, פיצטות ופוקאציות מופלאות, שעליהן אחראי שף המסעדה, דיוויד פרנקל.

**המאפה הנבחר** הקנולי הסיציליאניים אמנם אינם אפויים (אלא מטוגנים), אבל הם כל כך טעימים ופריכים, שהיינו חייבים לכלול אותם ברשימה שלנו. הם עשויים מבצק מועשר ביין מרסלה, שמיטגן בעודו מלופף על גליל. כדי שכל ביס ישמיע קראנץ' איכותי, ממלאים את צינורות הבצק במלית הריקוטה רק לפי הזמנה ובסמוך להגשה.

**מה עוד טעימים?** כריך מיטבוולס ופוקאציה במילוי אנטיפסטי משתנה על בסיס יומי. **מידע שימושי** מחיר: 9 שקל.

**Pronto Strada** – הרצל 4 תל אביב, טל' 03-7588628, א'-שישי 09:00-23:00

### דבר הנסיינית ענבל לביא

"המתכון הוכתר בהצלחה, אך דרש כמה תיקונים בדרך אל האושר: כדי לקבל בצק נוח יותר לעבודה, מומלץ להוסיף חלבון וללוש כמה דקות ידנית. אם 1½ כפיות מלח נשמעות לכם יותר מדי, אפשר להפחית ל-1/2 כפית. אני גם הפחתתי בכמות הקינמון והגדלתי את כמות הסוכר.



ממלאים ממש לפני ההגשה, כדי שהקנולי יישארו פריכים וטעימים. מתכון בעמוד ממול



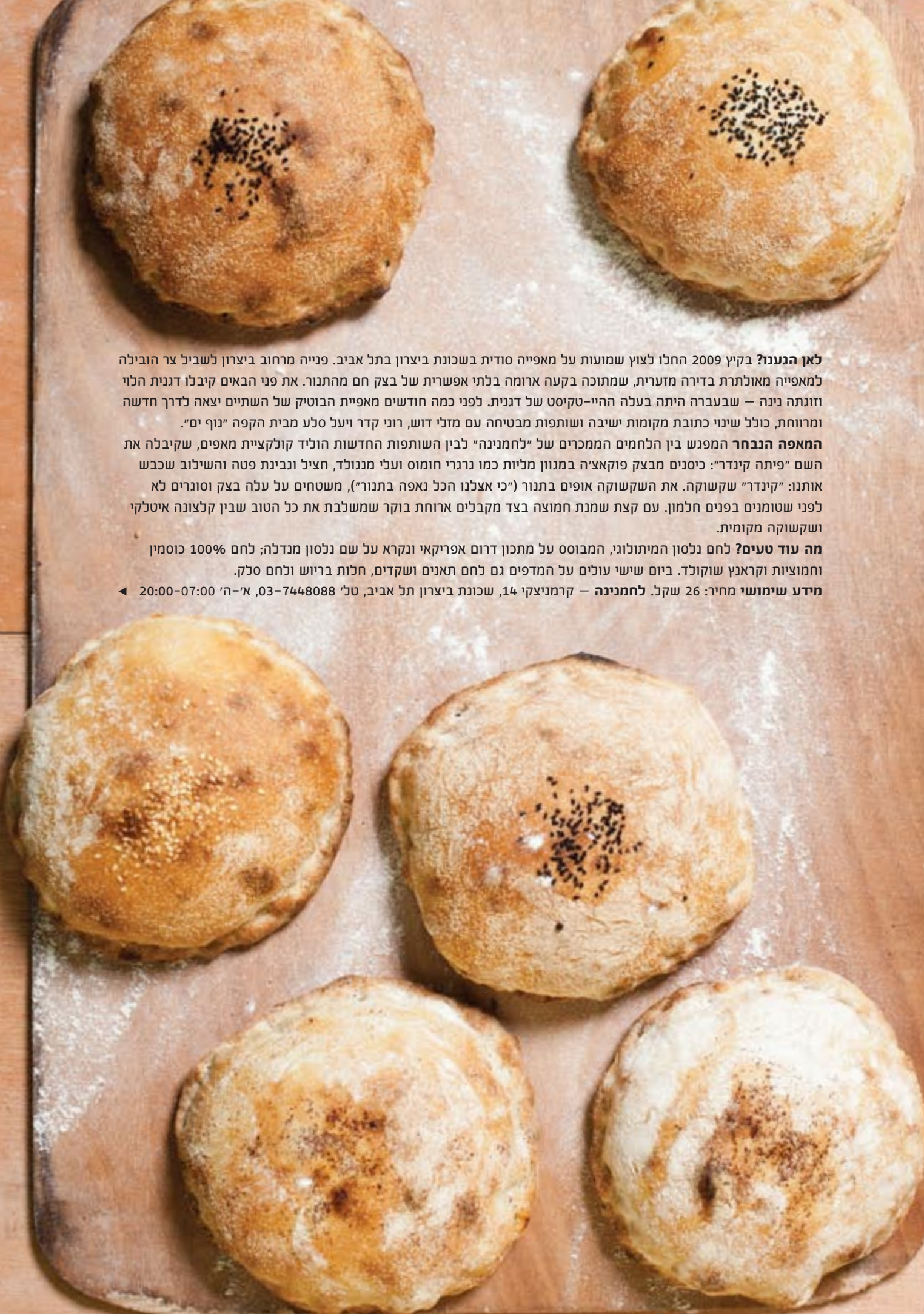
ארוחת בוקר וארוחת ערב באותו מאפה: פיתה קינדר שקשוקה, מתכון בעמ' 66

**לאן הגענו?** בקיץ 2009 החלו לצוץ שמועות על מאפייה סודית בשכונת ביצרון בתל אביב. פנייה מרחוב ביצרון לשביל צר הובילה למאפייה מאולתרת בדירה מזערית, שמתוכה בקעה ארומה בלתי אפשרית של בצק חם מהתנור. את פני הבאים קיבלו דגנית הלוי וזוגתה נינה – שבעברה היתה בעלה ההיי-טקיסט של דגנית. לפני כמה חודשים מאפיית הבוטיק של השתיים יצאה לדרך חדשה ומרווחת, כולל שינוי כתובת מקומות ישיבה ושותפות מבטיחה עם מזלי דוש, רוני קדר ויעל סלע מבית הקפה "נוף ים".

**המאפה הנבחר** המפגש בין הלחמים הממכרים של "לחמינה" לבין השותפות החדשות הוליד קולקציית מאפים, שקיבלה את השם "פיתה קינדר": כיסנים מבצק פוקאציה במגוון מליות כמו גרגרי חומוס ועלי מנגולד, חציל וגבינת פטה והשילוב שכבש אותנו: "קינדר" שקשוקה. את השקשוקה אופים בתנור ("כי אצלנו הכל נאפה בתנור"), משטחים על עלה בצק וסוגרים לא לפני שטומנים בפנים חלמון. עם קצת שמנת חמוצה בצד מקבלים ארוחת בוקר שמשלבת את כל הטוב שבין קלצונה איטלקי ושקשוקה מקומית.

**מה עוד טעים?** לחם נלסון המיתולוגי, המבוסס על מתכון דרום אפריקאי ונקרא על שם נלסון מנדלה; לחם 100% כוסמין וחמוציות וקראנץ' שוקולד. ביום שישי עולים על המדפים גם לחם תאנים ושקדים, חלות בריוש ולחם סלק.

**מידע שימושי** מחיר: 26 שקל. **לחמינה** – קרמניצקי 14, שכונת ביצרון תל אביב, טל' 03-7448088, א'-ה' 07:00-20:00











הפגישה בין הפרעצל האוסטרי למזג הים תיכוני. הקונדיטורית רויטל לבאן

## מקלות פרעצל רויטל לבאן

את הפרעצלים מומלץ לאכול ביום האפייה והם הכי טעימים כשהם חמים מהתנור. מצוינים לכריכים או סתם ככה ליד הבירה.

### חומרים ל-10 פרעצלים:

- לבצק:**  
 25 גרם שמרים טריים  
 500 מ"ל (2 כוסות + 90) מים  
 500 גרם (3/2 כוסות + 90) קמח לבן  
 500 גרם (3/2 כוסות + 90) קמח לחם שטיבל 2  
 25 גרם (1 כף + כפית) מלח  
 35 גרם (3 כפות) סוכר  
 40 גרם חמאה רכה

### לטבילה:

- 1500 מ"ל (6 1/4 כוסות) מים  
 24 גרם (3 כפות) סודה לשתייה  
 2 כפות סילאן

### להגשה (לא חובה):

שמן זית

**לאן הגענו?** לאמנון בן יעקב יש חיבה מיוחדת לשכונות של תל אביב. את הקפה-פטיסרי "לולו" הוא פתח לפני כמה שנים במתחם בזל, ולפני כמה חודשים פתח לו מסעדה אחות בשם "לולו קיטשן בר" בנווה צדק – התפאורה המושלמת למפגש בין טאפאס ים תיכוניים למטבחי סבתות. את הקבב הרומני, הקציצות הפולניות, המופלטה ומנות הטאפאס שמציע התפריט מלווים בימי שני הרכבי ניאד ובצהרי שישי הרכבים שמנגנים מוזיקה יוונית.

**המאפה הנבחר** שמו הגרמני של מקל פרעצל הוא "לאונגשטנגה" (Laugenstange). בגרסה עדכנית של הקונדיטורית רויטל לבאן מדובר במשהו שבין פרעצל לחמנייה עם בצק שיוצא רך יותר מבצק הפרעצל המוכר. הפרעצלים עוברים טבילה במים רותחים עם סודה לשתייה וסילאן, שנותנים להם גוון קרמלי עמוק. אחרי האפייה רויטל מושחת את המאפים בשמן זית לקבלת ברק וניחוח ים תיכוני.

**מה עוד טעימים?** כריכי פרעצל, מאפי בוקר (קרואסון ודייניש) וכבדי עוף בעטיפת מופלטה עם בצל, גרגרי רימון ותרד.

**מידע שימושי** מחיר: 16 שקל. **לולו קיטשן בר** – שבזי 55, נווה צדק, תל אביב, טל' 03-5168793, כל השבוע 08:00-24:00.

### דבר הנסיינית נטלי לוין

"מבט אחד בפרעצלים הפריכים שיצאו מהתנור הספיק כדי להבהיר שמדובר במתכון מנצח. הבצק נוח מאוד לעבודה, גמיש וחלק, וקל לעצב ממנו את הפרעצלס לאחר ההתפחה. ובכל זאת הוספתי עוד 1/4 כוס נוזלים, כדי שהבצק יהיה גמיש ונוח יותר לעבודה. אפשר להמיר חלק מהנוזלים בבירה לבנה, אז מתקבל מאפה עם טעם אפילו יותר מיוחד. לפני האפייה מומלץ להברישי את הפרעצלס במעט ביצה טרופה ולפזר מלח ים אטלנטי."

רוצים עוד מתכוני פרעצל? דפדפו לעמ' 114



מעטה שחום וקרמלי ותוכן לבן ורך. מקלות פרעצל של לולו, מתכון בעמוד ממו







טנגו שביט

## מָגְרוּלִי טנגו שביט

אפשר להכין כמות כפולה ולהכניס למקפיא מחצית מהמאפים כמה דקות אחרי שהם יוצאים מהתנור. למגרולי כהלכתו מומלץ להשתמש בגבינת סולונגי גרוזינית, אבל אפשר להשתמש גם במוצרלה או בברינזה.

**חומרים ל-3-4 מאפים בקוטר 20 ס"מ:**

### לבצק:

- 500 גרם (3/4 כוסות + כף) קמח
- 1/2 קובייה (25 גרם) שמרים טריים
- קורט מלח
- 1/2 כפית סוכר
- 240 מ"ל (1 כוס) מים פושרים
- 4 כפות שמן

### למלית וציפוי:

- 600 גרם גבינה לבנה קשה (סולונגי, מוצרלה או ברינזה) מגוררת
- 1/2 מיכל (125 גרם) גבינת קוטג' 9%
- 1 ביצה
- מלח ים

**ם מכינים את הבצק ומתפיחים:** מניחים קמח, שמרים, מלח וסוכר בקערה גדולה ומערבבים היטב. יוצרים גומה במרכז התערובת, יוצקים לתוכה מים ושמן ומערבבים עד לקבלת בצק דביק אך לא מימי. מעבירים את הבצק לכלי נקי, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים כ-40 דקות להכפלת הנפח.

**ם מכינים את המלית:** מניחים בקערה 400 גרם גבינה מגוררת, קוטג' וביצה ומערבבים למלית אחידה. טועמים ומוסיפים מלח במידת הצורך. מכסים ומקררים כשעה.

**ם מחממים תנור ל-200 מעלות.**

**ם מתפיחים שוב את הבצק:** מחלקים את הבצק ל-3-4 כדורים ומניחים על משטח מקומח. מכסים במגבת ומתפיחים 15 דקות.

**ם מעצבים, ממלאים ואופים:** מקמחים את הידיים ויוצרים גומה עמוקה במרכז כל כדור בצק. ממלאים בנדיבות במלית הגבינה, סוגרים את הבצק בעדינות רבה סביב המלית ומניחים על משטח מקומח. לחילופין אפשר לרדד את כדור הבצק על גבי משטח מקומח לפיתה בעובי 1 ס"מ, להניח במרכזה כמות נדיבה של מלית ולאסוף את הקצוות לכדור ממולא. חוזרים על הפעולה עם יתר כדורי הבצק.

**ם מקמחים משטח עבודה ועליו מרדדים בעדינות כל כדור לפיתה גדולה בקוטר 20 ס"מ ועובי 1 ס"מ.** בעזרת סכין חורצים X במרכז הפיתה לשחרור אדים ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מפזרים מעל את הגבינה שנותרה.

**ם אופים כ-15-20 דקות להזהבה.** חוזרים על הפעולה עם יתר המאפים.

**לאן הגענו?** כשהיא רק נפתחה בתחילת 2010, המאפייה הגרוזינית הקטנה בשוק מחנה יהודה נקראה "אמי שיקמה". יאמי כי טעים ושיקמה כי היא ממוקמת בפינת רחוב השקמה, אבל הלקוח הראשון הציע לקרוא למקום "חציאפוריה" – אכן שם הרבה יותר הולם למקום ששם על המפה את המאפים הגרוזיניים, שעד לא מזמן אפילו לא ידענו אפילו לבטא את שמם. תוך זמן קצר החציאפורי ושאר המאפים הגרוזיניים (החלביים) קנו לעצמם מעריצים, ובעתיד הקרוב הבעלים, טנגו שביט, מתכנן לפתוח סניף נוסף, שיוקדש למאפי בשר גרוזיניים. טנגו גאה מאוד במאפים שלו, שעברו אליו בירושה מאמו, ומבקש להזהיר את הלקוחות: "כל מאפה מכינים ואופים במקום לפי הזמנה, כך שמי שבא לאכול צריך להיות מוכן לחכות כמה דקות."

**המאפה הנבחר** המגרולי עשוי מבצק שמרים. ממלאים בגבינה, משטחים לפיתה גדולה וחוזרים עוד קצת נבינה מעל, בשביל הכיף. כשהוא יוצא חם מהתנור, נותר רק לפרוס ולהתמסר לטעם המנחם של גבינה מותכת.

**מה עוד טעים?** אצימה – עלי בצק מבושלים, מקופלים בשכבות עם חמאה ונבינה ואפויים בתנור (כמו לזניה רק יותר טוב!); וחניקלי – כיסני בצק במגוון מליות (גבינה, תפוחי אדמה, פטריות).

**מידע שימושי** מחיר: 20 שקל. **חציאפוריה** – אשכול 6 פינת השקמה, שוק מחנה יהודה, ירושלים, טל' 02-5373630, א-ה' 09:00-19:00, שישי 09:00-14:30

### דבר הנסיינית נטלי לוין

"אמנם אין לי קשר לעדה הגרוזינית, אבל אני מאוד אוהבת את המטבח הזה. גם המאפה הזה לא אכזב. במקום שמרים טריים השתמשתי ב-10 גרם שמרים יבשים והוספתי לבצק 1/2 כפית מלח להעמקת הטעם. ייתכן שתצטרכו להוסיף עוד כ-1/4 כוס מים לבצק, כדי שיהיה נמיש ויותר. למילוי השתמשתי בגבינת מוצרלה מגוררת והוספתי גם עלים מ-5-6 גבעולי תימין. יצאו מאפים מצוינים בעלי ניחוח משגע."



הררי גבינה מותכת ובצק שמרים רך, שמזכיר בצק של פיצה שווה במיוחד. מתכון בעמוד ממול



## עוגת סולת עם קונפיטורת תותים וסירופ מתובל יומה מאירה פריאס

את עוגת הסולת אופים בתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ, אבל אם רוצים לאפות כקינוחים אישיים, יש להצטייד ב-16 תבניות אלומיניום חד-פעמיות בקוטר 7 ס"מ וגובה 4 ס"מ. ב"מונטנגרו" מגישים את העוגה לצד יוגורט סמיך.

### חומרים לתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ: לעוגה:

- 4 ביצים גדולות מס' 1
- קליפת מגוררת מתפוז אחד
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 140 מ"ל (1/2 כוס + 4 כפיות) שמן
- 160 גרם (1 כוס + 2 כפות) קמח
- 1 שקית (10 גרם) אבקת אפיה
- 150 גרם (1 כוס) סולת
- 80 גרם (3/4 כוס) שבבי קוקוס
- 3/4 גביע (150 גרם) שמנת חמוצה
- 1 סלסילה קטנה (250 גרם) תותי שדה שטופים ופרוסים

- 300 גרם (1% כוסות) מים
- 225 גרם (1 כוס + 2 כפות) סוכר
- 500 גרם (2% כוסות) סוכר
- 1 ליטר (4 כוסות + 2 כפות) מים
- קליפה מלימון אחד
- 1 מקל קינמון
- 2 כוכבי אניס
- 1 לימון פרסי
- מיץ סחוט מלימון אחד
- 150 מ"ל (1/2 כוס + 2 כפות) טריפל סק (ליקר תפוזים)
- להגשה:  
יוגורט סמיך

■ **יום קודם מכינים את הקונפיטורה:** מביאים לרתיחה מים וסוכר בסיר בינוני. מנמיכים את הלהבה, מוסיפים תותים פרוסים ומבשלים דקה. מסננים ושומרים את התותים בצד.

■ מביאים לרתיחה את רוטב התותים ומבשלים כ-8-10 דקות עד שהנוזלים מצטמצמים בחצי. הרוטב מוכן כאשר במגע עם גב כף מתכת הוא סמיך ולא נוזלי. בשלב זה מסיירים את הסיר מהכיריים ומצננים כמה דקות. מוסיפים את התותים לסירוף ושומרים במקרר במשך הלילה.

■ **מכינים את העוגה:** מחממים תנור ל-170 מעלות. משמנים ומקמחים את התבנית. מסדרים בתחתית התבנית שכבה אחידה של פרוסות תות שדה מהקונפיטורה ויוצקים כמה כפות מרוטב התותים. את הקונפיטורה הנותרת שומרים להגשה.

■ מקציפים ביצים עם סוכר וקליפת תפוז כ-5 דקות לתערובת בהירה ותפוחה. תוך כדי הקצפה מוסיפים שמן בהדרגה.

■ מנפים קמח, אבקת אפיה וסולת לקערה גדולה ומקפלים בעדינות לתערובת הביצים. מוסיפים קוקוס ומערבבים קלות. מוסיפים שמנת חמוצה ומקפלים לתערובת אחידה.

■ יוצקים את התערובת לתבנית (אם משתמשים בתבניות אישיות, ממלאים כל תבנית עד 3/4 הגובה).

■ אופים כ-25 דקות (או 15 דקות לתבניות אישיות) עד שקיסם שמחדיריים במרכז העוגה יוצא יבש.

■ **בינתיים מכינים את הסירופ:** מביאים לרתיחה סוכר, מים, קליפת לימון, קינמון, כוכב אניס ולימון פרסי בסיר בינוני ומבשלים כ-20 דקות על להבה בינונית. יוצקים מיץ לימון וליקר תפוזים, מביאים לרתיחה ומסיירים מהכיריים. מסננים ושומרים חם.

■ **מרטיבים את העוגה ומגישים:** מוציאים את העוגה מהתנור ודוקרים אותה ב-20 מקומות (כ-8 דקירות בתבניות הקטנות) בעזרת קיסם. יוצקים את הסירופ המבטבע על העוגה בזהירות רבה ומצננים מעט לפני ההגשה.

■ מגישים עם קונפיטורת התותים, תותים טריים וכף יוגורט איכותי וסמיך.

**דבר הנסיינית נטלי לזין**  
"העוגה יוצאת עסיסית להפליא ולא מצריכה יותר מדי עבודה. את הקונפיטורה הכנתי משילוב של תותים ופירות יער והגשתי לצד העוגה המוכנה (במקום לאפות עם העוגה כפי שכתוב במתכון). גם עם הסירופ שיחקתי קצת לפי טעמי: בתור התחלה הכנתי רק חצי מהכמות. השמטתי את הלימון הפרסי והאניס, החלפתי חצי מכמות המים במיץ תפוזים והורדתי מעט מכמות הסוכר. יצאה לי עוגת סולת-תפוזים מצוינת ורכה, שבשילוב הקונפיטורה ותלולית קרם פרש בצידה הפכה לקינוח מנצח."



אופה מגיל 17. יומה מאירה פריאס



**לאן הגענו?** מעת שנפתחה לפני כמה חודשים הטברנה הבלקנית הפועלת לצד "קפה נואר" ובאותה בעלות מלאה כל ימות השבוע. התפריט מציע מנעד טעמים אהובים, שמתחיל בצזיקי וקבב רומני ונגמר בשמאלץ הרינג וכבד קצוץ. על הקינוחים אחראית יומה מאירה פריאס, שעלתה מברזיל ואופה מגיל 17, אז הבינה שיש לה תשוקה בידיים.

**המאפה הנבחר** זה מה שקורה כשהבסבוסה המצרית פוגשת את הסברירה הצרפתית. יומה: "קיבלתי מתכון לעוגת סולת פשוטה מערן שוורץ, השף של קבוצת 'נואר', ושדרגתי אותו על בסיס מתכון מסורתי שקיבלתי מחברה ערבית. ניסיתי את המתכון יותר מ-20 פעם עד שהוא קיבל את ברכתם של רפי בדר (הבעלים) ושל הלקוחות." בגרסה של יומה עוגת הסולת הפשוטה נחה על קונפיטורת תותים. כשהיא יוצאת מהתנור, יוצקים עליה בלי טיפת רחמים סירופ סוכר ארומטי עם ניחוחות של אניס, לימון פרסי וליקר תפוזים, והעוגה מצידה גומעת את הנוזלים בשקיקה והופכת לחה ועסיסית.

**מה עוד טעים?** מילפיי עם קרם פטיסייר-קלבדוס ותותים.

**מידע שימושי** מחיר: 32 שקל. **מונטנגרו** – נחמני 26 תל אביב, טל' 03-5663331, שבת-ד' מ-12:00 עד 01:00, ה'-שישי מ-12:00 עד 02:00

קשה לדעת מה כבש אותנו קודם: הסירופ המתובל, קונפיטורת התותים או העוגה הנימוחה. מתכון בעמוד ממוך





בצהריים כבר לא נשארות עוגות. קראנץ קקאו של "קפה קדוש", מתכון בעמוד מוביל

## קראנץ קקאו איציק וקרן קדוש

קרן קדוש: "כמו רוב המתכונים שלנו גם הקראנץ מבוסס על מתכון ותיק של מאיר, אבא של איציק. אנחנו רק שדרגנו את חומרי הגלם והפחתנו במתיקות". הסוד הוא לתת לבצק די זמן לתפוח במקרר, כדי שיהיה קל ונוח לעבודה.

### חומרים ל-2 תבניות אינגליש קייק:

#### לבצק כרוך:

500 גרם (3/2 כוסות + כף) קמח  
25 גרם (1/2 קובייה) שמרים טריים  
110 גרם (1/2 כוס + 2 כפיות) סוכר  
2 ביצים מס' 1  
120 מ"ל (1/2 כוס) מים קרים  
1 כפית שטוחה מלח  
75 גרם חמאה רכה

#### לקיפול:

200 גרם חמאה מעט מרוככת

### למלית:

80 גרם (1/2 כוס + כף) אבקת קקאו  
150 גרם (1/2 כוס + 2 כפיות) סוכר חום  
150 גרם חמאה מומסת  
**לסירופ סוכר:**  
150 גרם (3/4 כוס) סוכר  
80 מ"ל (1/3 כוס) מים

#### להברשה:

1 ביצה טרופה

■ **מכנינים את הבצק – שלב א:** שמים קמח, שמרים, סוכר, ביצים ומים קרים במיקסר עם וו לישיה ולשים במהירות נמוכה כ-3 דקות עד לקבלת בצק אחיד. מוסיפים מלח וחמאה ולשים במהירות בינונית 4 דקות. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים במקרר במשך הלילה.

■ **מכנינים את הבצק – שלב ב:** שמים חמאה בין שני גליונות נייר אפייה ומרדדים בעזרת מערוך לריבוע בעובי 1 ס"מ. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר כשעה עד שהחמאה קרה אך לא קשה מדי.

■ מרדדים את הבצק על משטח מקומח לריבוע בעובי 1 ס"מ. מניחים את החמאה במרכז הבצק ומקפלים את פינות הבצק לכיוון המרכז (ליצירת מעטפה), כך שישכסו את החמאה לחלוטין.

■ מקמחים שוב את משטח העבודה ומרדדים את המעטפה למלבן בעובי 1 ס"מ. מקפלים את השליש הימני על השליש המרכזי ולאחר מכן מקפלים את השליש השמאלי מעל המרכזי. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומניחים במקרר לשעתיים. ■ חוזרים על פעולת הרידוד, הקיפול והקירור פעמיים נוספות. בין הפעם השנייה לשלישית מספיקה שעה אחת במקרר.

■ **מכנינים את המלית:** מערבבים את החומרים בקערה לתערובת אחידה.

■ **ממלאים ואופים:** מחלקים את הבצק ל-2 חלקים ומרדדים כל חלק על משטח מקומח למלבן בעובי 1/2 ס"מ. מורחים את הבצק בתערובת הקקאו, אך משאירים שוליים נקיים ברוחב 1/2 ס"מ. מגלגלים את המלבן לרולדה ופורסים אותה לאורכה. מלפפים את שני החצאים לצורת בורג.

■ מניחים כל בורג בתבנית מרופדת בנייר אפייה ומברישים בביצה טרופה. מכסים בניילון לא נצמד ומתפיחים בטמ' החדר כשעתיים להכפלת הנפח.

■ מחממים תנור ל-180 מעלות.

■ מברישים שוב את פני הבצק בביצה טרופה ואופים כ-35 דקות עד הזהבה.

■ **מכנינים סירופ סוכר ומברישים:** מביאים סוכר ומים לרתיחה בסיר. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ-6 דקות עד להסמכה קלה. מצננים לחלוטין.

■ מוציאים את העוגות מהתנור ומברישים אותן בסירופ בעודן חמות.



דור ההמשך: איציק וקרן קדוש

**לאן הגענו?** מאיר קדוש פתח את בית הקפה שלו ב-1967, ומאז כל הירושלמים יודע איפה נמצאות עוגות השמרים הכי טובות בעיר.

לפני כמה שנים תפס בנו איציק את המושכות ויחד עם אשתו קרן עדכן את התפריט ושדרג את חומרי הגלם ואת העיצוב, אבל בלי לפגוע בפאר האוסטרו-הונגרי של "קפה קדוש" המקורי. ימי שישי עמוסים כאן במיוחד – משעות הבוקר הזרמות מהתנור מאות עוגות שמרים עם קקאו, קינמון וקרם שקדים, תפוחי עץ וגבינה, שנחטפות על ידי המצטיידים לשבת. עד הצהריים כבר לא נשאר כלום, ומי שפספס צריך לחכות לשבוע הבא.

**המאפה הנבחר** הקראנץ קקאו של קדוש עשיר וחמאתי, אבל לא מתוק מדי. יש לו את האוויריות של בצק שמרים ואת העדינות של בצק עלים.

**מה עוד טעים?** קראנץ גבינה (שאת המתכון שלה איציק וקרן שומרים בסוד), בריוש ריקוטה ודבלים, סברונה עם טעם של פנים, שטרודל תפוחים וינאי, עוגת נפוליאן ופחזניות במילוי קרם פטיסירי.

**מידע שימושי** מחיר: 33, 38, 44 שקל, תלוי בגודל. **קפה קדוש** – שלומציון המלכה 6 ירושלים, טל' 02-6254210, א'-ה' 07:00-24:30, שישי מ-07:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת, שבת מחצי שעה אחרי צאת השבת עד 01:00

### דבר הנסיינית ענבל לביא

"מתכון מדויק וקלאסי לקראנץ, שתענוג להתכרבל איתו בחורף. הבצק נעים ונוח לעבודה ומקל על מלאכת הקיפול, כך שלמרות זמני ההמתנה בין הקיפולים מדובר במתכון שווה ביותר. ובכל זאת, כמה טיפים והצעות לשדרוג: אם מחליפים את המים שבבצק בחלב, תתקבל עוגה במרקם עוד יותר רך ועדין • בחורף מומלץ לבצע את ההתפחה הסופית בתנור • לבצק הזה כיף לשדרג מליות נוספות. אני, למשל, הכנתי מלית של גנאש שוקולד וערמונים, אבל אפשר ללכת גם לכיוון של פרג, חלבה או ריקוטה • במקום להכין שתי עוגות אפשר להכין עוגה אחת, ומהכמות הנותרת לגלגל רוגלך משגעים."





גולי פנחסוב

## בורקיטס גבינה ופטטריות גולי פנחסוב

לא חייבים לאפות את כל הבורקיטס במכה. אפשר להקפיא חלק לפני האפייה ולאפות ישר מהמקפיא מתי שרק רוצים (מניסיון, הכי כיף בשבת בבוקר). כמות המלית במתכון מספיקה לחצי מכמות הבצק. את החצי השני אפשר למלא במלית בטטות ופרמזן נהדרת – את המתכון תמצאו באתר שלנו ([www.hashulchan.co.il](http://www.hashulchan.co.il)), או סרקו את הקוד בתחתית העמוד). לחילופין אפשר להכפיל את כמות מלית הפטריות או פשוט להקפיא את שאר הבצק.

### חומרים ל-60 בורקיטס, שנכנסים

3 כפות שמן זית	1 בצל בינוני קצוץ דק	750 גרם (כ-3 סלסילות) פטריות	שמפיניון קצוצות דק	מלח ופלפל שחור גרוס	עלים מ-10 גבעולי תימין	30 גרם חמאה	<b>להברשה וציפוי:</b>	ביצה טרופה	קצח או שומשום
<b>2- תבניות תנור:</b>	<b>לבצק:</b>	500 גרם (3/2 כוסות + קף) קמח	1/2 כפית מלח	300 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות	1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה	100 גרם גבינת קשקבל מגוררת דק	<b>למלית:</b>	5 גרם פטריות פורציני מיובשות קצוצות	

**ם מכינים את הבצק:** שמים קמח, מלח וחמאה במיקסר עם וו גיטרה ומערבלים עד לקבלת פירורים. מוסיפים שמנת חמוצה ומעבדים עד שמתקבל בצק. מוסיפים גבינת קשקבל ומעבדים לתערובת אחידה. משטחים את הבצק עם הידיים למלבן בעובי כ-2 ס"מ, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לשעתיים.

**ם מכינים את המלית:** משרים פורציני ב-1/2 כוס מים רותחים כ-10 דקות. ם בינתיים מחממים שמן זית בסיר בינוני ומטגנים בצל על להבה בינונית 5 דקות להזהבה. מוסיפים לסיר פטריות טריות, את פטריות הפורציני ו-3-4 כפות מנוזלי ההשריה ומתבלים במלח, פלפל ותימין. מבשלים כ-5 דקות עד שהרוטב מצטמצם. טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים חמאה תוך כדי ערבוב ומבשלים כ-20 דקות על להבה בינונית גבוהה עד לצמצום כמעט מלא של הרוטב. מצננים.

**ם מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה.**  
**ם ממלאים ואופים:** מחלקים את הבצק ל-2 חלקים ומרדדים חלק אחד על משטח עבודה מקומח לעלה בעובי 2 מ"מ. חותכים ריבועים בגודל 5 ס"מ בעזרת גלגלת פיצה (או סכין חד). את החלק השני של הבצק אפשר למלא במלית בטטה ופרמזן (מתכון באתר) או להקפיא. מניחים כפית ממלית הפטריות במרכז כל ריבוע, סוגרים למלבן ומהדקים היטב את שולי הבצק. מסדרים את המלבנים בתבנית, מברשים בביצה טרופה ומפזרים שומשום או קצח.  
ם אופים כ-15-20 דקות להזהבה קלה.

### דבר הנסיינית ענבל לביא

"בורקיטס פריכים שקשה להפסיק לנשנע, ממש כמו גרעינים. בניגוד למתכוני הבורקיטס הקלאסיים הבצק אינו מכיל שמן ומתבסס על חמאה בלבד, ולכן המאפים יוצאים פריכים מאוד והבצק נוח ביותר לעבודה. למרות זאת חשתי שהתוצר הסופי היה מעט יבש ובצקי מדי ביחס לבורקיטס הקלאסיים, ולכן הייתי ממירה חלק מכמות החמאה בשמן."

עוד תמונות וקטעים שלא נכנסו  
לכתבה, תמצאו באתר האינטרנט שלנו  
[www.hashulchan.co.il](http://www.hashulchan.co.il)

