

הוראת ללחמניות מולינו

9 לחמניות מ-500 גרם

לשים בקערה:

- כף שמרים
- 4 כפות סוכר
- 450 מ"ל סודה + מים חמים - למלא רוב הכוס סודה בטמפ' החדר ומעט מים רותחים, כדי שהנוזלים יהיו חמימים (זה יוצא בערך 2 1/2 - 2 3/4 כוסות תלוי בגודל הכוס)
- 1/2 כף סילאן

לערבב במקצף ולהמתין 10 דקות

להוסיף:

- 5 כפות שמן
- 1/2 חבילת מולינו
- 3/4 כפית מלח
- מעט חומץ

לערבב היטב עם המקצף עד שיוצאת תערובת חלקה



להוסיף את החצי השני של חבילת המולינו ולערבב ב-S



לעטוף את קערת המיקסר בנילון נצמד היטב ולהמתין כשעה עד להתפחה
ניתן לשים במקום חמים או לכסות במגבת



לשמון מעט (פחות מכף שמן) את הידיים ולחלק את הבצק ל-9 חלקים
ליצור מכל חתיכה נקניק ולקלוע ללחמניה



למרוח על הבצק ביצה (אני מורחת חלמון עם מעט סוכר וקפה מומס במים רותחים
לצבע מושלם) ולפזר שומשום \ פרג.
למרוח לפני ההתפחה כדי לא להרוס את התפיחה.



להכניס לתנור מחומם בחום של 50 מעלות לכעשרים דקות – חצי שעה.
כשרואים שתפח יפה, להעלות את החום ל-180 מעלות ולאפות כעשרים דקות – חצי שעה עד להשחמה נאה.



הלחמניות כמובן מעולות בהקפאה, ובעקבות השדרוג של הסודה – ניתן לאכול לאחר הפשרה בטמפרטורת החדר ללא חימום.



לכבוד שבת קודש!