

# לחמניות המבורגר

מתכון ל-8 מלחמניות

- 500 גרם קמח
- 1 כף שמרים
- 80 גרם סוכר
- חצי כף מלח
- 60 מ"ל שמן
- 180 מ"ל מים חמימים
- ביצה + 2 חלמון

הכנה:

1. בקערת מיקסר שמים, קמח, שמרים, סוכר ומלח. מערבבים מעט.
2. מוסיפים את השמן והביצים.
3. מתחילים לערבב במהירות בינונית ומוסיפים בהדרגה את המים, בזרם דק.
4. לאחר שכל המים בפנים ממשיכים ללוש על מהירות בינונית למשך 10 דקות.
5. אם בסיום הזמן יש עוד בצק בצדדים, ניתן לאסוף אותו פנימה ולערבב עוד קצת.
6. משמנים קערה ומעבירים לתוכה את הבצק לאחר שהפכנו אותו לכדור.

7. משמנים מעט את פני הכדור ועוטפים בניילון נצמד.
8. אם קר בחוץ, על מנת לעזור עם התפיחה ניתן להרתיח מים ולשים אותו במגש בתחתית התנור ואז להכניס את הבצק לתפוח בתוך התנור המכובה.
9. לאחר כשעה וחצי / שעתיים, מוציאים את הבצק ומחלקים אותו ל8 חתיכות.
10. כל חתיכה אמורה להיות בדיוק 100 גרם, צובטים את הקצבות פנימה והופכים כל חתיכה לכדור יפה.
11. מסדרים את הכדורים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.
12. משמנים את פני הכדורים ומכסים במגבת.
13. אפשר להשתמש באותה שיטת התפחה עם מים רתוחים חדשים.
14. מתפיחים עוד שעה/ חצי שעה.
15. מחממים תנור ל180 מעלות.
16. מורחים את הלחמניו בביצה טרופה עם מעט מלח ומעט מים.
17. **חשוב גם הפעם** להכניס תבנית עם מים לאפייה עצמה.
18. אופים 15-20 דקות עד שהלחמניות מקבלות צבע חום.
19. לאחר שמוציאים את הלחמניות מהתנור **מכסים אותם מייד** במגבת עד שהם מצטננים. ככה הן יהיו רכות.