



עוגיות מלוחות. אפשר
לשמור אותן בצנצנת
עד כ־10 ימים



מלח הארץ

לקראת ימי הקיץ החמים, מיקי מכין עוגיות
מלוחות וקלילות שיפתיעו את האורחים

ציילומים וסטיילינג: איתיאל ציון
הפקה: שרון שובל

ממים תנור לחום של 170 מעלות.
מצפים ואופים: טורפים ביצה עם קורט מלח ומ־
ברישים את הבצק. מערבבים את הגרעינים והזר־
עים בקערה ומפזרים על הבצק המוכרש. עוברים
עליהם בעדינות עם מערוך על מנת להדביק אותם
היטב. חותכים לריבועים בגודל 4x4 ס"מ באמצע־
עות לגלגל פיצה ומסדרים בתבניות תנור מרופדות
בנייר אפייה. אופים כ־20 דקות עד להזהבה. מצ־
ננים ושומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד שבוע.

ריבועי פקורינו ופרמזן

עוגיות מלוחות ומעט פיקנטיות שכיף לארח
איתן. הן נמסות בפה – ממש חוויה לחך. את ציפוי
גבינת הפרמזן אפשר להחליף בשומשום.

עכשיו כשמתחמם טיפה, לא תמיד מת־
חשק לנו מתוק. לכן החלטתי לגוון קצת
ולתת לכם שלושה מתכונים שונים לע־
גיות מלוחות, נשנוש קל יותר שמתאים לימים אלה.
המתכון הראשון הוא לעוגיות קרקר עם זרעים
וגרעינים, והשניים האחרים מכילים גבינה בתוך
הבצק. אני אוהב לשמור אותן בצנצנת על השיש.

ריבועי דגנים וגרעינים

עוגיות קרקר דקיקות וטעימות עם ציפוי של
דגנים שניתן לגוון ולהחליפו בשומשום, גבינת
פרמזן, זעתר או כל דבר שרק מתחשק לכם. ניתן
להגיש אותן ככיבוד קל לנשנוש עם קצת גבינות
וירקות ומשקה קל בצד.

החומרים (לכ־80 יחידות):

- לבצק:**
- 250 גרם (1 3/4 כוסות) קמח מלא
 - 250 גרם (1 3/4 כוסות) קמח רגיל
 - 5 חלמונים
 - 240 מ"ל (1 כוס) מים קרים
 - 3 כפות שמן זית
 - 1 כף מלח
 - 1 כפית אבקת אפייה

לציפוי:

- 1 ביצה
- קורט מלח
- 200 גרם זרעי שומשום
- 50 גרם זרעי פשתן
- 50 גרם גרעיני חמניות
- 50 גרם גרעיני דלעת

מכינים את הבצק: במיקסר עם וו לישא לשים
את כל חומרי הבצק כ־5 דקות במהירות איטית־
בינונית עד לקבלת בצק חלק ודביק מעט (אם
הבצק יבש לקראת סוף הלישה, יש להוסיף מעט
מים ולהמשיך ללוש כדקה נוספת). עוטפים
בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה.
מחלקים את הבצק ל־2 חלקים ומרדדים כל
חלק על נייר אפייה למלבן בעובי 3 מ"מ. מח־

החומרים (לכ־75 יחידות):

- לבצק:**
- 250 גרם חמאה רכה
 - 2 כפות שמן קנולה
 - 1 כף מלח
 - 1 כף סוכר
 - 2 ביצים
 - 150 גרם גבינת פקורינו מגוררת גס
 - 500 גרם (3 1/2 + 1 כף) קמח
 - 10 גרם (1 שקית) אבקת אפייה

לציפוי:

- 1 ביצה
- קורט מלח
- 100 גרם גבינת פרמזן מגוררת דק

מכינים את הבצק: במיקסר עם וו גיטרה מער־
בלים במהירות איטית־בינונית את החמאה, השמן,
המלח והסוכר עד לקבלת תערובת אחידה. מו־
סיפים את הביצים וגבינת הפקורינו ומערבלים
עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה. מוסיפים את
הקמח ואת אבקת האפייה וממשיכים ללוש רק עד
לקבלת בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומכני־
סים למקרר ל־1/2 שעה. מרדדים את הבצק על
משטח מעט מקומח לעלה בעובי של 1/2 ס"מ.
מחממים תנור לחום של 170 מעלות.

עוגיות צ'דר ושומשום

עוגיות עגולות קטנטנות ומפתיעות בטעמן. אף
אחר לא יצפה לטעום עוגייה עם גבינה בפנים...
בציפוי העוגיות אפשר לשלב עם השומשום
מעט קצח או עשבי תיבול יבשים כגון זעתר
ואורגנו.

החומרים (לכ־75 יחידות):

- לבצק:**
- 200 גרם חמאה
 - 1 כפית מחוקה מלח
 - 1 כף סוכר
 - 2 ביצים
 - 1 חלמון
 - 3-2 כפות מים קרים
 - 500 גרם (3 1/2 + 1 כף) קמח
 - 10 גרם (1 שקית) אבקת אפייה
 - 150 גרם גבינת צ'דר מגוררת גס

- 1 כפית גדושה עירית מיובשת (לא חובה)

לציפוי:

- 2 ביצים טרופות
- 250 גרם שומשום לבן

מכינים את הבצק: במיקסר עם וו לישא מערבלים
את החמאה, המלח והסוכר במהירות בינונית במשך
כדקה. מוסיפים את הביצים, החלמון והמים הקרים
ומייד לאחר מכן את הקמח, אבקת האפייה והגבינה
המגוררת (ומי שרוצה, 1 כפית גדושה של עירית
מיובשת). לשים במהירות איטית עד לקבלת בצק
בעל מרקם אחיד. עוטפים את הבצק בניילון נצמד
ומכניסים למקרר למשך 1/2 שעה.

מעצבים ואופים: מחלקים את הבצק ל־2 חל־
קים שווים ומרדדים כל אחד מהם לעלה בעובי
של עד 1/2 ס"מ. מברישים את הבצק בביצים
הטרופות ומפזרים שומשום.

בעזרת מיקה, או כלי עגול אחר, קורצים מהבצק
עיגולים ומניחים אותם על תבניות תנור מרופדות
בנייר אפייה במרווחים של כ־1 ס"מ זה מזה. אופים
בחום של 170 מעלות במשך 25 דקות. מצננים
ושומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד 10 ימים.

shemol@bezeqint.net