

חוברת מתכונים סדנת סודות הבריוש:

רגע לפני שנתחיל לצפות בסדנה, ריכזתי לכם בחוברת
זו את כל מהתכונים בהם אשתמש בסדנה. הסברים
מעמיקים על כל מתכון תמצאו כמובן בסדנה עצמה, כי
זכרו- המתכון הוא לא העניין. ההבנה המעמיקה, הלמה
ואיך זה מה שחשוב. תהנו 😊

בצק בריוש בסיסי:

500 גרם קמח לבן

10 גרם שמרים יבשים/ 30 גרם שמרים טריים

90 גרם סוכר לבן

180 מ"ל מים קרים

100 גרם חלמונים

180 גרם חמאה

20 גרם מלח

אופן הכנת הבצק:

בקערת המיקסר/ בקערה נשים קמח, שמרים, סוכר ומים קרים. נתחיל בפעולת הלישה במהירות נמוכה במטרה לאסוף את כל החומרים לכדי בצק אחיד. ברגע שמתקבל לנו בצק נתחיל לספור כ-4-5 דקות של לישה שלאחריהן נוכל להוסיף חלמונים ולהמשיך ללוש עד שהם יטמעו לחלוטין בבצק. נוסיף בהדרגה קוביות חמאה קרה ולאחר מכן מלח. נסיים את

הלישה כאשר נקבל בצק חלק ואלסטי שעובר את מבחן חלון הגלוטן שהודגם בסדנה.

בריוש מסורתי:

1 מתכון בצק בריוש בסיסי

סוכר גבישי

לאחר התפחת הבצק, בעזרת משקל נחלק את הבצק לכדורים של 50-100 גרם (תלוי בגודל שתרצו, 75 גרם זה גודל מעולה) ונגלגל לצורת כדור חלק. יש לוודא שגם החלק התחתון סגור היטב. את הכדורים נניח בתבנית שקעים משומנת/מנג'ט/תבנית. נתפיח את המאפים על להכפלת הנפח כשעה-שעתיים.

לאחר ההתפחה נבריש בביצה/תערובת ביצים המורכבת מ: ביצה, חלמון, שלוק חלב, מעט מלח ומעט סוכר.

ונפזר סוכר גבישי. נאפה על 190 מעלות כ-20 דקות על להשחמה. לאחר צינון נחלץ מהתבניות.

לחמניות בריוש, צ'דר ועשבי תיבול:

1 מתכון בצק בריוש בסיסי

100 גרם גבינת צ'דר חתוכה לקוביות

חופן פטרוזליה, שני ענפי טימין, חופן עלי זעתר טריים קצוצים היטב. (ניתן להחליף בכל עשב תיבול שאוהבים)

3 שיני שום כתושות

50 גרם חמאה מומסת להברשה

אופן הכנה:

לאחר התפחת הבצק, בעזרת משקל נחלק לחתיכות של 70-110 גרם. בעזרת מערוך, נרדד כל חתיכת בצק לצורת עיגול כאשר במרכזה נניח 2-3 קוביות גבינת צ'דר, עגבנייה מיובשת ומעט עשבי תיבול. אין צורך לשים שמן/חמאה ומלח בפנים, הצ'דר שומנית ומלוחה. נסגור את הבצק ונגלגל לקבלת כדור חלק. נניח על תבנית עם נייר אפייה ונתפיח להכפלת הנפח. לאחר ההתפחה נבריש בביצה/תירובת ביצים (מתכון בבריוש מסורתי) ונאפה על 200 מעלות כ-15 דקות על להשחמה. לאחר האפייה נבריש מיד במעט חמאה מומסת לשמירה על עסיסיות ורכות לאורך זמן.

בריוש פלעצלה משודרג:

ברור לי שהרבה מכם לא מכירים את המתכון ואולי לא חשבתם בכלל להכין אותו, אבל אם אתם סומכים עליי, פשוט תכינו אותו.

מתכון אחד בצק בריוש בסיסי

3 בצלים חתוכים לקוביות בגודל בינוני

פרג לפיזור

שמן זית

מלח

לאחר התפחת הבצק, מחלקים ל10 חלקים.

כל חלק נרדד לפיתה דקה.

נעביר למגש עם נייר אפייה.

מעל כל עיגול בצק, נניח חופן גדול של בצל חי ובעדינות נמערך אותו על הבצק. נפזר מעל פרג בנדיבות, שלוק של זמן זית ומלח לפי הטעם.

אני מעדיף להתפיח בתא ההתפחה ביתי (תנור כבוי וקר עם קערת מים חמים בתחתית, מעל מגש ורק אז הבצק) בו הבצל מקבל רכות מדהימה אבל עצם זה שיש מלח על הבצל מרכך אותו אז זה בסדר גמור.

לאחר התפחה זה קצרה, של פחות משעה (אנחנו לא רוצים עלייה גדולה בנפח, רוצים תוצאה סופית לא עבה)

אופים על 190 מעלות כ15 עד לקבלת קצוות שחומים ואמצע רך. אפשר ואף מומלץ להבריש בשמן זית לאחר האפייה. אפשר גם חמאה למי שאוהב.

עוגת קרנץ' בריוש שוקולד:

1 מתכון בצק בריוש בסיסי

מלית קקאו-

100 גרם שוקולד מריר

100 גרם חמאה

1/2 כוס קקאו

1/2 כוס סוכר לבן

אופן הכנה:

ממיסים שוקולד עם חמאה בפולסים של 30 שניות.

מוסיפים את שאר הרכיבים ומערבבים היטב.

300 גרם נוטלה/ממרח אהוב אחר

בעזרת מערוך נרדד את הבצק על משטח מקומח היטב לקבלת מלבן. בעזרת פלטה נמרח את מלית הקקאו באמצע בלבד ונקפל את צידי הבצק אל האמצע לסגירת הבצק. נרדד היטב שוב (לא לחסוך בשלב הזה בקמח) על לקבלת מלבן גדול. נמרח את ממרח השוקולד לשכבה דקה על גבי כל הבצק ונגלגל לרולדה. נקפא את הרולדה כל 15 דקות בכדי לייצב את המלית. לאחר ההקפאה בעזרת סכין נפרוס את הרולדה לאורכה ונקלע צמת בורג. נעביר לתבנית אינגליש קייק ונתפיח כשעה. נבריש בביצה ונאפה על 180 מעלות כ30 דקות עד לאפייה מלאה. מומלץ להבריש בחמאה או במי סוכר קרים שנכין מראש-

בקלחת נשים 200 מ"ל מים ו200 גרם סוכר. (אפשר להעשיר עם גרידת לימון/תפוז או מחית וניל) נבשל כ5 דקות ונקרר.

חלת בריוש ושוקוצ'יפס חגיגית:

1 מתכון בצק בריוש בסיסי

300 גרם שוקוצ'יפס

מכמות של מתכון אחד נכין 2 חלות בגודל בינוני-גדול.
ניתן לחלק כל חצי ל3 רצועות של 180 גרם לרצועה או לחלק
ל4 רצועות של 135 גרם לרצועה.

כל חתיכה נרדד למלבן ועליה נפזר חופן קטן של שוקוצ'יפס
ובעזרת כף היד נמערך את השוקוצ'יפס מעט על הבצק על מנת
לקבע אותו. נגלגל כל מלבן לרצועה ונקלע לחלה. נעביר
לתבנית עם נייר אפייה ונתפיח עד להכפלת הנפח, זה לוקח
זמן וזה בסדר, תא התפחה ביתי יקצר את הזמן. נבריש
בביצה ונאפה על 190 מעלות כ25 דקות או עד להשחמה.
לאחר האפייה ניתן להבריש בחמאה מומסת לשמירה על
הרכות החיצונית.

סינבון בריוש:

1 מתכון בצק בריוש בסיסי

למלית:

70 גרם חמאה מומסת

200 גרם סוכר חום דביק

3-4 כפות קינמון

לציפוי שמנת:

30 גרם חמאה מומסת

200 גרם גבינת שמנת

100 גרם אבקת סוכר

אופן הכנה:

מערבבים את כל רכיבי המלית ומניחים בצד.

את הבצק נרדד בעזרת מערוך על משטח מקומח לקבלת מלבן. בעזרת פלטה נמרח את המלית ונגלגל לרולדה צפופה ככל האפשר. אפשרי להקפיא את הרולדה כ-15 דקות בכדי לייצב את המלית. לאחר הקירור נפרוס שבלולים בעובי כ-2 אצבעות ונניח להתפחה בתבנית. לאחר ההתפחה נבריש בביצה ונכניס לתנור על 180 מעלות כ-25 דקות.

בזמן האפייה נערבב את חומרי הציפוי (ניתן להכניס למיקרוגל ל-20 שניות לריכוך). במידה והציפוי שלכם יצא סמיך מידי (מאוד תלוי באחוזי שומן) אפשר לדלל שמנת מתוקה/ חלב לאחר האפייה נשים כף ציפוי על כך סינבון.

בריוש שמן זית מסורתי:

170 מים קרים

100 גרם סוכר

כפית גרידת תפוז (אופציונלי)

10 גרם מלח

שליש כוס מיץ תפוזים (אפשר להמיר במים)

120 מ"ל שמן זית איכותי

500 גרם קמח

12 גרם שמרים יבשים

*לגרסא מלוחה ניתן לשים מים במקום מיץ תפוזים ולהשמיט את גרידת התפוז.

אופן הכנה:

בקערת המיקסר נשים מים קרים, סוכר, גרידת תפוז, מיץ תפוזים, קמח ושמרים.

לשים עד לקבלת בצק ומשם סופרים 4-5 דקות של לישה. במהירות איטית מוסיפים ב-3-4 נגלות את שמן הזית. כל פעם נשים כמות קטנה ונחכה שהשמן יטמע. זה לוקח זמן אבל זה קורה בסוף. לבסוף נוסיף מלח ונלוש עוד כ-2 דקות על לקבלת בצק אסוף.

נתפיח את הבצק כשעתיים, ניתן לזרז את התהליך ולהשתמש בשיטת ההתפתחה שאני מלמד בקורס.

לאחר ההתפתחה נחלק לכדורים של 150 גרם. נכדרר לקבלת כדור חלק ובעזרת מערוך נרדד לעיגול דק יחסית. בעזרת קלף או סכין נעשה 6 חתכים כמו שהראתי בקורס. נתפיח כשעה, נבריש במעט שמן זית ונאפה על 200 מעלות כ-20 דקות. לאחר האפייה ניתן להבריש ממש מעט שמן זית שוב. לגרסה המתוקה, אחרי צינון קל ניתן לפדר אבקת סוכר מעל.

חברים שלי, תהנו מהסדנא ותאפו כמה שיותר. זכרו שבכל פעם אנו טובים יותר מהקודמת לה. אני זמין לכם בקבוצת הפייסבוק לכל דבר.

כל הזכויות שמורות לאיתן גלר. אין להעתיק/לשכפל/להעביר מתכונים אלו לאף אדם אלא באישורי בלבד