

חלה

החלה היא אולי המאכל הכי טעים שאנחנו אוכלים בערב שבת. לפני הארוחה אוכלים פיסת חלה עם מלח. אחר-כך אוכלים את החלה עם מה שרוצים. הנה המתכון לחלות שאופים ילדים רבים במטבח של משפחת הולנדר, במוזיאון הילדים היהודי.

הבצק:

בקערה גדולה מערבבים את הקמח עם המלח. בקערית קטנה מערבבים את השמרים, הסוכר ומעט מים פושרים, ומניחים לכמה דקות, עד שהשמרים יימסו לגמרי. מוסיפים את עיסת השמרים ואת שאר המים הפושרים לקמח ומערבבים היטב. לשים את הבצק במשך רבע-שעה בערך. הבצק צריך להיות גמיש ונוצץ, אבל לא דביק. מכסים אותו במגבת מטבח לחה ומניחים לו לתפוח לפחות שעה, בטמפרטורת החדר. אחר-כך לשים אותו שוב, אבל לישה קצרה, ושוב משאירים אותו לתפוח, הפעם למשך רבע-שעה.

החלה:

להכנת לחמניות-חלה קטנות, מחלקים את הבצק ל-16 כדורים. אחר-כך מחלקים כל כדור לשלושה חלקים שווים. מגלגלים את שלושת החלקים על משטח העבודה לגלילים באורך של 10-12 ס"מ. מדביקים את שלושת הנחשים בקצה זה לזה, קולעים מהם צמה ובסוף מצמידים יחד גם את הקצוות האחרים. במברשת מטבח מורחים על החלה מעט מתערובת החלמון והמים ומפזרים את גרעיני הפרג או השומשום. את החלות המוכנות שמים בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, מכסים במגבת מטבח יבשה ומניחים רבע-שעה כדי שיתפחו עוד קצת. בינתיים מחממים את התנור לחום של 225 מעלות. מכניסים את התבנית לתנור, קצת למטה מהאמצע, ואופים כרבע-שעה, עד שהלחמניות מזהיבות.

מה צריך?

- 500 גרם קמח
- 3 כפיות מלח (ביחד 10 גרם)
- 1 כוס מים פושרים
- 1 שקית שמרים יבשים (7 גרם)
- 1 כפית סוכר
- פרג או שומשום
- 1 חלמון, מעורבב עם כף אחת של מים
- נייר אפיה

