



ב 7/1, חמישי, בשעה 18:00 ניפגש לסדנת אפייה חוויתית של עד שעה וחצי ונכין 3 מאפים ביתיים
וטעימים!
לינק לזום:

<https://us02web.zoom.us/j/85970114648?pwd=V0JpcStMVWNXZ0htd3RqWWlYbVE3dz09>

שלושת המאפים שנכין יחד:

1. בואיקוס- לחמניות גבינה בלקניות
2. טארט פתוח עם עגבניות שרי פסטו וגבינת עזים מבצק פריך
3. עוגת תפוחים וקינמון

כמה דברים חשובים מאוד- נא לקרוא עד הסוף:

1. מצרפת את 3 המאפים עם כלים + מצרכים + ואופן הכנת המתכונים (תדאגו להדפיס/שיהיה לכם בנייד את המתכונים עצמם וכמויות על מנת לחסוך שאלות על כמויות)
2. שימו לב לכל הערות ברכיבים, **הכינו מ-ר-א-ש את כ-ל הרכיבים למתכונים** (זאת אומרת, אם כתוב בזיליקום שטוף ומופרד מגבעול מראש, גבינה מגוררת- גם מראש, תפוחי עץ קלופים ופרוסים וכו). כל המרכיבים קמח, סוכר וכו' **מדודים ושקולים- הכל מראש.**
3. בבקשה הקפידו להיכנס בזמן ללינק, הסדנה תתחיל בשעה 18:00
4. תפתחו את המצלמות!! אני הכי אוהבת לראות אתכם אופים איתי (:

מחכה בקוצר רוח!
שלכם ושלכן, קרן

בואיקוס / 20-25 לחמניות



כלים:

- נייר אפייה
- תבנית תנור מרובעת
- קערה גדולה עמוקה
- מברשת אפייה למריחה

מצרכים למתכון:

- 250 גר גבינה לבנה מכל סוג
- 200 גר' חמאה רכה
- 100 גר' בולגרית/פטה **מפוררת מראש**
- 1 ביצה (חלבון וחלמון מופרדים)
- 150 גר' גבינת קשקבל או פרמזן **מגוררת מראש**
- 300 גר' קמח לבן (2 כוסות + 2 כפות)
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 3/4 כפית מלח
- מעט שומשום לעיטור

אופן ההכנה

מחממים תנור ל 180 מעלות, ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. בקערה מערבבים חמאה רכה, גבינה לבנה, חלבון, גבינה בולגרית, קשקבל (אפשר להשאיר חופן בצד כדי לפזר על הלחמניות לפני אפייה), קמח, מלח ואבקת אפייה- מערבבים היטב, הכי נוח עם הידיים, לבצק אחיד. לבצק יהיה מרק רך ונעים אך יציב. בעזרת הידיים קורצים מהבצק עיגולים בגודל כדור פינג פונג ומניחים על תבנית אפייה. שומרים על רווחים קטנים. מברישים את הלחמניות בצידן העליון בחלמון ביצה, ומפזרים קצת קשקבל או שומשום. אופים כ 20-25 דקות עד שהלחמניות זהובות. אוכלים חם את הלחמניות. אפשר לשמור בפריזר, חשוב להקפיא אותן כשהן טריות, להפשיר ולחמם לפני שאוכלים. הן מעולות גם אחרי הקפאה.





****אפשר להמיר קמח ואבקת אפייה ב 300 גר' קמח תופח**
****תרגישו חופשי לשחק עם סוגי הגבינות- גם קוטג' הולך, טוב טעם וכו...
****למי שאוהב, אפשר להוסיף לבלילה זיתים קצוצים****



טארט פתוח עם עגבניות שרי פסטו וגבינת עיזים מבצק פריך/ תבנית תנור גדולה

כלים:

- תבנית תנור גדולה
- מעבד מזון/בלנדר/נינג'ה
- קערה עמוקה
- מערוך
- כף למריחה/ספטולה
- נייר אפייה
- סכין משוננת

מצרכים:

לפסטו:

- 2 צרורות גדולים עלי בזליקום **מופרדים מהגבעול ושטופים מראש**
- רבע כוס שמן זית
- מלח
- שן שום
- 3 כפות גבינת פרמזן מגוררת (טבעונים- יכולים לוותר)
- חופן צנוברים
- טוחנים הכל במיקסר למחית

*את הפסטו נכין ביחד בסדנה, למי שאין מעבד מזון/נינג'ה יכול לרכוש ממרח פסטו/זיתים במקום.

לקלתית:

- כוס ורבע (175 גרם) קמח לבן/כוסמין לבן
- חצי כפית מלח
- 100 גר' חמאה קרה **חתוכה לקוביות מראש** (לחלופה טבעונית- נטורילה או מחמאה)
- 2-3 כפות מים קרים

למלית הטארט:

- 3 כפות שמן זית
- גליל גבינת פרומעז (או גבינה אחרת כמו מוצרלה, טבעונים יכולים לוותר או להחליף בכל גבינה טבעונית אחרת)



חופן עגבניות שרי צבעוניות **חצויות מראש** (15 עגבניות)

מלח ופלפל

כמה עלי בזיליקום

אופן הכנה:

בקערה/או במעבד מזון/בידיים מערבבים קמח ומלח, מוסיפים חמאה בפולסים קצרים עד לקבלת מרקם פירורי

מוסיפים את המים לאט לאט ובכל פעם קצת, ייתכן ולא תצטרכו את כל כמות המים, רק עד שהבצק מתגבש לכדור.

מרדדים את הבצק לעלה גדול על משטח מקומח או נייר אפייה מקומח (הכי נח)

מעבירים לתבנית תנור גדולה.

מורחים את תחתית הבצק בממרח פסטו, ומפזרים עגבניות שרי חצויות משאירים שוליים נקיים.

מפזרים מעל העגבניות מלח גס, ומסדרים מעל פרוסות גבינה. מתבלים בשמן זית ומקשטים בעלי בזיליקום.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל 200 מעלות ל 25-30 דק'.

מגישים חם.

עוגת תפוחים קינמון/תבנית עגולה קוטר 24 ס"מ

כלים:



- תבנית עגולה קוטר 24 ס"מ
- 2 קערות עמוקות
- מטרפה
- מסננת קטנה

מצרכים:

- כוס ורבע (175 גרם) קמח לבן רגיל
- שקית אבקת אפיייה
- חצי כפית מלח
- 1 כוס (100 גרם) קמח שקדים או שקדים טחונים לאבקה
- 1 כפית קינמון
- כוס וחצי (300 גרם) סוכר לבן
- 3 ביצים גדולות
- שלושת רבעי כוס (150 גרם) שמן קנולה
- 1 כפית תמצית וניל
- שלישי כוס (80 מ"ל) חלב
- 3 תפוחים גדולים, קלופים, חצויים, נקיים מליבה ופרוסים - **נא להכין מראש**
- 3 כפות שקדים פרוסים
- אבקת סוכר, לקישוט

אופן הכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים היטב את התבנית.

מערבבים בקערה קמח, אבקת אפיייה, מלח, קמח שקדים, קינמון וכוס אחת של סוכר לתערובת אחידה. טורפים בקערה נפרדת את הביצים עם חצי כוס הסוכר שנותרה למשך 2-3 דקות, עד לקבלת תערובת מעט תפוחה. מוסיפים שמן, וניל וחלב וממשיכים לטרוף עוד כדקה. מאחדים את תערובת הביצים והשמן עם תערובת הקמחים ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד.

שומרים חופן תפוחים בצד, ואת השאר מערבבים לתוך הבלילה.



מעבירים את הבלילה לתבנית, מיישרים מעט ומפזרים על הבלילה את יתרת התפוחים ועליהם את השקדים הפרוסים.

אופים 45-50 דקות, עד שקיסם שמוחדר למרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים עליו. מצננים מעט, מקשטים באבקת סוכר ומגישים.