סדנה־לי

# מתכון לסופגניות אווריריות עם ריבה ופס לבן

| כמות | הכנה | בישול / אפייה | זמן כולל |
|---|---|---|---|
| **18 סופגניות בינוניות** | **40 דקות** | **30 דקות** | **3 שעות ו־30 דקות** |

ציוד: משקל מטבח, מיקסר עם וו לישה או קערה רחבה, קלף, נייר אפייה, סיר עמוק ויציב, מדחום לשמן, כף מחוררת, רשת צינון ושקית זילוף עם צנתר למילוי.

## מצרכים

### לבצק

- [ ] 500 גרם קמח לבן רגיל
- [ ] 8 גרם שמרים יבשים
- [ ] 70 גרם סוכר
- [ ] 2 ביצים בגודל L, כ־110 גרם ללא קליפה
- [ ] 200 מ״ל חלב פושר, לא חם
- [ ] 60 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
- [ ] 7 גרם מלח דק
- [ ] 1 כפית תמצית וניל
- [ ] גרידה דקה מחצי לימון, לא חובה

### לטיגון ולמילוי

- [ ] כ־1.5 ליטר שמן קנולה או חמניות, לפי רוחב הסיר, לעומק 5–6 ס״מ
- [ ] 250–300 גרם ריבת תות חלקה
- [ ] 20 גרם אבקת סוכר לפיזור
- [ ] עד 20 גרם קמח נוסף למשטח העבודה בלבד

מידע על רכיבים: מכיל חיטה וגלוטן, ביצים וחלב. בדקו גם את רכיבי הריבה. כמות השמן היא הכמות הנדרשת בסיר, ולא כמות השמן שנספגת בסופגניות.

## אופן ההכנה

1. **שוקלים ומארגנים את העבודה.** מרככים חמאה ושוקלים את הרכיבים, כולל ביצים ללא קליפה. החלב צריך להיות פושר, כ־25–30 מעלות. מכינים 18 ריבועי נייר אפייה של כ־10×10 ס״מ. עדיין לא מחממים שמן.

2. **יוצרים בצק ראשוני.** מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים חלב, ביצים וניל ולשים 4 דקות במהירות נמוכה, עד שאין קמח יבש. מוסיפים מלח וגרידת לימון. הבצק דביק בתחילה; אין למהר להוסיף קמח.

3. **משלבים חמאה וממשיכים ללוש.** מוסיפים חמאה בשלוש פעימות ולשים עוד 7–10 דקות במהירות נמוכה־בינונית, עד לקבלת בצק חלק וגמיש שנמתח לקרום דק. בלישה ידנית: כ־15 דקות בסך הכול ומנוחה של 5 דקות באמצע.

4. **נותנים לבצק לתפוח.** מכסים בקערה משומנת קלות ומתפיחים 60–90 דקות, עד כמעט הכפלת הנפח. בחדר קר נותנים יותר זמן; אין להניח בתנור חם או על רדיאטור.

5. **מחלקים ומעצבים כדורים.** מוציאים בועות גדולות בעדינות ומחלקים ל־18 חתיכות של כ־53 גרם. אוספים שוליים, הופכים ומגלגלים לכדורים מתוחים. מניחים על הניירות כשהתפר למטה. אם הבצק מתכווץ, נחים 5 דקות.

6. **משלימים התפחה שנייה.** מכסים בלי ללחוץ ומתפיחים 35–60 דקות. הכדורים צריכים להיות תפוחים וקלילים; שקע מאצבע מקומחת חוזר לאט ובחלקו. אם נעלם מיד, ממשיכים להתפיח. אם קורס, מטגנים בעדינות ללא המתנה נוספת.

7. **מחממים שמן ומבצעים בדיקה.** מחממים שמן לעומק 5–6 ס״מ ל־165–170 מעלות; אין למלא מעבר לחצי גובה הסיר. המדחום לא ייגע בתחתית. מחליקים סופגניית ניסיון סמוך לשמן, בלי מים ובלי להשליך. נייר שנדבק שולפים במלקחיים לאחר שניות.

8. **מטגנים בסבבים קטנים.** מטגנים 2–3 דקות מכל צד, 3–4 יחידות בסבב, ובודקים טמפרטורה בין הסבבים. מצננים מעט ופותחים את יחידת הניסיון: אם המרכז בצקי, מנמיכים מעט את החום ומאריכים את הטיגון.

9. **מצננים לפני המילוי.** מצננים בשכבה אחת על רשת מעל מגש 15–20 דקות, עד שחמימות בלבד. לא עורמים ולא סוגרים חם. פס לבן וצבע זהוב אינם מוכיחים שהמרכז מוכן; בודקים שאין בצק נא.

10. **ממלאים ומגישים.** מערבבים ריבה לחלקות ומסננים חתיכות. יוצרים פתח בצד ומזלפים 12–15 גרם לכל סופגנייה. מפזרים אבקת סוכר לפני ההגשה ומגישים באותו יום. אם משתמשים במילויים שונים, מסמנים אותם.