סדנה־לי

מתכון לספינג אווירי עם קרום זהוב ובצק רך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 טבעות בינוניות	**30 דקות**	**25 דקות**	**שעתיים ו־30 דקות**

ציוד: קערה גדולה, משקל, קלף, סיר רחב ועמוק, מדחום לשמן, מלקחיים ורשת.

מצרכים

לבצק

- [ ] 500 גרם קמח לבן
- [ ] 7 גרם שמרים יבשים
- [ ] 15 גרם סוכר
- [ ] 8 גרם מלח
- [ ] 400 מ״ל מים בטמפרטורת חדר

לטיגון ולהגשה

- [ ] כ־1.5 ליטר שמן קנולה או חמניות, לעומק 5–6 ס״מ בסיר
- [ ] 2 כפות שמן לשימון קל של הידיים
- [ ] 80 גרם סוכר לגלגול, לפי הטעם

מידע על רכיבים: מכיל חיטה וגלוטן. הבצק טבעוני; דבש כתוספת אינו מתאים להגשה טבעונית.

אופן ההכנה

1. **מרטיבים את הקמח**. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים 380 מ״ל מהמים ומערבבים ביד או בכף חזקה עד שכל הקמח רטוב. מוסיפים מלח ואת 20 המ״ל הנותרים בהדרגה. מתקבל בצק דביק מאוד, שאינו עומד ככדור על המשטח. מכסים ומניחים 10 דקות כדי שהקמח יספוג את הנוזלים.

2. **מפתחים את הבצק בתוך הקערה**. מרימים חלק מהבצק ומקפלים למרכז בתנועות חוזרות במשך 5–7 דקות, עם הפסקה קצרה אם צריך. אפשר להשתמש במיקסר במהירות נמוכה כ־5 דקות. הבצק נעשה אלסטי יותר ונמשך לרצועות. לא מוסיפים קמח כדי שייפרד לגמרי מהקערה; הוא אמור להישאר רך ונצמד.

3. **מתפיחים עד להכפלת נפח**. מכסים בקערה גדולה שיש בה מקום לתפיחה וממתינים 60–90 דקות במקום נעים. רואים בועות ופני שטח תפוחים. בחדר קר צריך יותר זמן. אם לא ניכר שינוי בנפח גם לאחר המתנה, בודקים את השמרים ואת טמפרטורת הסביבה לפני שמתחילים לטגן.

4. **מקפלים ונותנים מנוחה קצרה**. בעזרת קלף או יד משומנת אוספים את הבצק משולי הקערה פנימה 3–4 פעמים. אין ללוש מחדש דקות ארוכות. מכסים וממתינים כ־15 דקות, עד שהוא שוב נרגע ומתנפח מעט. מכינים ליד הכיריים משטח נקי ורשת צינון; את הסוכר מניחים בצלחת רחוקה מהשמן.

5. **מחממים שמן**. מחממים בסיר יציב שמן לעומק 5–6 ס״מ ל־175 מעלות. הסיר נשאר מלא עד מחצית גובהו לכל היותר. שומרים כלי הגשה יבשים ומרחיקים קעריות מים. שימון קל של הידיים מקל על העיצוב; אין להעביר אצבעות או בצק מטפטף מים מעל השמן.

6. **יוצרים טבעת ניסיון**. משמנים קלות את הידיים ולוקחים חתיכת בצק בגודל ביצה קטנה, כ־50 גרם. יוצרים חור במרכז ומרחיבים בעדינות לטבעת עם פתח של כ־3–4 ס״מ. הבצק יימתח מכוח משקלו. מניחים סמוך לפני השמן, כשהידיים נשארות מעליו ובמרחק בטוח. אפשר להיעזר בכף רחבה משומנת להעברה.

7. **מטגנים משני הצדדים**. מטגנים כ־2–3 דקות בצד הראשון ועוד כ־2 דקות בצד השני, עד להזהבה עמוקה ואחידה. הופכים במלקחיים בלי למעוך. מצננים מעט את טבעת הניסיון ופותחים באזור העבה: הפנים צריך להיות לח ואווירי, בלי שכבת בצק דביקה. אם הוא נא, מעצבים טבעות דקות יותר ומאריכים מעט את הטיגון.

8. **מסיימים ומגלגלים בסוכר**. ממשיכים בסבבים של 2–3 טבעות, בהתאם לסיר. מחזירים את השמן לטמפרטורה בין הסבבים. מוציאים לרשת, נותנים לשמן העודף לטפטף ומגלגלים בסוכר כשהטבעות עדיין חמימות. מגישים בהקדם, כשהניגוד בין מעטפת פריכה לפנים רך בולט במיוחד.