סדנה־לי

לביבות בטטה אפויות רכות מבפנים וזהובות מבחוץ

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 לביבות	**25 דקות**	**שעה ו־15 דקות**	**שעה ו־55 דקות**

ציוד: תנור, שתי תבניות, נייר אפייה, משקל, מזלג ומרית.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 600 גרם מחית בטטה צלויה ומצוננת; מתחילים בכ־900 גרם בטטות שלמות
- ☐ 1 ביצה בגודל L
- ☐ 60 גרם קמח לבן
- ☐ 2 גבעולי בצל ירוק קצוצים
- ☐ 1 כפית חרדל חלק, לא חובה
- ☐ 5 גרם מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

לאפייה

- ☐ 2 כפות שמן זית לשימון הנייר והלביבות

מידע על רכיבים: מכיל ביצה וחיטה, וחרדל אם משתמשים בו.

אופן ההכנה

1. **צולים בטטות.** מחממים תנור ל־200 מעלות בחום עליון־תחתון. חוצים בטטות לאורך ומניחים עם הצד החתוך כלפי מטה על נייר אפייה. צולים כ־40–50 דקות, עד שסכין נכנסת ללא התנגדות. הזמן תלוי בגודל; לא מוציאים בטטה שקשה במרכז.

2. **מקררים ושוקלים.** מוציאים את התוך בכף, מועכים במזלג ומפזרים בקערה רחבה לצינון של כ־15 דקות. שוקלים 600 גרם. אם המחית נראית רטובה מאוד, מעבירים למסננת לזמן קצר או מחזירים לתנור בשכבה דקה לכמה דקות, ואז מצננים שוב.

3. **מערבבים.** מוסיפים ביצה, קמח, בצל ירוק, חרדל ותבלינים. מערבבים רק עד לאיחוד ומניחים 10 דקות לספיגת לחות. התערובת רכה אך צריכה להחזיק תלולית. לא מעבדים בבלנדר, שהופך את המחית לחלקה ונוזלית יותר.

4. **מעצבים.** מעלים את התנור ל־210 מעלות. מרפדים תבנית ומשמנים בכף שמן. בעזרת כף וידיים משומנות מעט יוצרים 18 לביבות בעובי כ־1 ס״מ ובקוטר 5–6 ס״מ. משאירים מרווחים ומברישים בכף השמן שנותרה.

5. **אופים והופכים.** אופים כ־15–18 דקות עד שהתחתית זהובה והלביבות יציבות. הופכים בעזרת מרית רחבה ואופים עוד כ־10–12 דקות. אם התחתית עדיין נצמדת, נותנים עוד דקות לפני ההפיכה במקום לקרוע.

6. **מניחים להתייצב.** מוציאים וממתינים 5–8 דקות בתבנית. הלביבות מתייצבות בזמן הזה. חוצים אחת ובודקים שהפנים חם ואחיד, ללא תערובת ביצה רטובה. מגישים עם טחינה ולימון או מטבל יוגורט.