סדנה־לי

מתכון לסופגניה טבעונית רכה במילוי ריבה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
18 סופגניות בינוניות	**35 דקות**	**30 דקות**	**3 שעות ו־30 דקות**

ציוד: משקל, מיקסר או קערה, קלף, נייר אפייה, סיר עמוק, מדחום ושקית זילוף.

מצרכים

לבצק

- ☐ 500 גרם קמח לבן
- ☐ 8 גרם שמרים יבשים
- ☐ 70 גרם סוכר
- ☐ 280 מ״ל משקה סויה לא ממותק בטמפרטורת חדר
- ☐ 60 גרם שמן ניטרלי
- ☐ 7 גרם מלח
- ☐ 1 כפית תמצית וניל
- ☐ גרידה מחצי תפוז, לא חובה

לטיגון ולמילוי

- ☐ כ־1.5 ליטר שמן קנולה או חמניות, לעומק 5–6 ס״מ בסיר מתאים
- ☐ 250 גרם ריבה חלקה
- ☐ 20 גרם אבקת סוכר

מידע על רכיבים: מכיל חיטה וגלוטן וסויה. שימוש במשקה צמחי אחר משנה את רשימת האלרגנים; בודקים את התווית.

אופן ההכנה

1. **יוצרים בצק.** מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים משקה סויה וניל ולשים כ־3 דקות עד שכל הקמח נרטב. מוסיפים מלח וגרידה. הבצק בשלב הזה עשוי להיראות לא חלק; אין צורך להוסיף מיד נוזל.

2. **משלבים שמן.** מוסיפים שמן בהדרגה תוך לישה וממשיכים כ־8–10 דקות עד שהבצק חלק, גמיש ורך. בידיים ייתכן שיידרש עוד זמן ומנוחה קצרה. הבצק צריך להימתח לפני קריעה, אך לא להיות יבש לחלוטין.

3. **מתפיחים.** מעבירים לקערה משומנת קלות, מכסים ומתפיחים 60–90 דקות עד להכפלת נפח בקירוב. בחדר קר ממתינים יותר. אין להניח בתנור חם או ליד מקור חום ישיר.

4. **מחלקים ומעצבים.** מחלקים ל־18 חתיכות של כ־51 גרם. אוספים את שולי כל חתיכה למרכז ומגלגלים לכדור חלק. מניחים על ריבועי נייר עם התפר למטה. משתמשים במעט מאוד קמח על המשטח.

5. **מתפיחים שוב.** מכסים בעדינות וממתינים כ־40–60 דקות עד שהכדורים תפוחים וקלילים. לחיצה עדינה צריכה לחזור לאט ובאופן חלקי. לא מטגנים כדורים צפופים רק משום שהזמן הרשום עבר.

6. **בודקים טיגון.** מחממים שמן ל־165–170 מעלות בסיר מלא עד מחצית גובהו לכל היותר. מחליקים כדור אחד מהנייר סמוך לשמן ומטגנים 2–3 דקות מכל צד. מצננים ופותחים כדי לבדוק שהפנים עשוי.

7. **מטגנים בסבבים.** מטגנים 3–4 יחידות בכל פעם ומודדים חום בין הסבבים. הופכים בעדינות ומוציאים לרשת. אם החוץ כהה והמרכז בצקי, מנמיכים מעט ומאריכים זמן, ובודקים גם שהכדורים תפחו מספיק.

8. **ממלאים.** מצננים כ־15–20 דקות ומזלפים 12–15 גרם ריבה לכל יחידה. מפזרים אבקת סוכר סמוך להגשה. לא ממלאים סופגנייה לוהטת ולא עורמים לפני הצינון.