סדנה־לי

זלביה תימנית אווירית להגשה מתוקה או מלוחה

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

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

מצרכים

לבצק

- [ ] 500 גרם קמח לבן
- [ ] 7 גרם שמרים יבשים
- [ ] 15 גרם סוכר
- [ ] 8 גרם מלח
- [ ] 380–400 מ״ל מים בטמפרטורת חדר
- [ ] 15 גרם שמן ניטרלי

לטיגון ולהגשה

- [ ] כ־1.5 ליטר שמן קנולה או חמניות, לפי הסיר
- [ ] מעט שמן לידיים
- [ ] עגבניות מגוררות וסחוג להגשה, או סוכר לציפוי לפי הטעם

מידע על רכיבים: מכיל חיטה וגלוטן. בדקו רכיבי תוספות קנויות.

אופן ההכנה

1. **מערבבים**. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים 380 מ״ל מים ושמן, מערבבים עד שאין קמח יבש ומוסיפים מלח. מניחים 10 דקות לספיגה. אם הבצק נוקשה ולא נמתח, מוסיפים בהדרגה עד 20 מ״ל מים נוספים.

2. **מפתחים גמישות**. מערבבים ומקפלים בקערה 5–7 דקות, עד שהבצק דביק אך אלסטי. אפשר לעבוד במיקסר במהירות נמוכה. אין להוסיף קמח כדי לקבל כדור יבש; המרקם הרך הוא חלק מהמנה.

3. **מתפיחים**. מכסים ומתפיחים 60–90 דקות עד שהנפח כמעט מוכפל ורואים בועות. מקפלים בעדינות כמה פעמים ומניחים לעוד 15 דקות. בחדר קר נדרשת המתנה ארוכה יותר.

4. **מחממים שמן**. מחממים שמן לעומק 4–5 ס״מ ל־170–175 מעלות בסיר מלא עד מחציתו לכל היותר. מכינים רשת ומלקחיים יבשים. משמנים ידיים בשכבה דקה, בלי מים מטפטפים ליד השמן.

5. **מותחים יחידה**. לוקחים כ־50 גרם בצק ומותחים בעדינות לדיסק לא אחיד בקוטר 9–10 ס״מ. שומרים על מרכז שאינו עבה מאוד, בלי ליצור בכוונה חור גדול. מעבירים סמוך לפני השמן בעזרת ידיים בטוחות וכלי רחב משומן לפי הצורך.

6. **מטגנים ובודקים**. מטגנים כ־2–3 דקות מכל צד עד להזהבה. מצננים יחידת ניסיון ופותחים במרכז: הפנים צריך להיות אווירי ומבושל. אם המרכז בצקי, מותחים דק יותר או מורידים מעט חום ומאריכים טיגון.

7. **מגישים**. ממשיכים בסבבים קטנים ומוציאים לרשת. מגישים חם עם עגבנייה וסחוג בקעריות, או מגלגלים במעט סוכר אחרי ניקוז. לא עורמים מיד ולא מכסים מאפים לוהטים.