סדנה־לי

מתכון לסופגניות יוניות עם דבש וקינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־35 כדורים קטנים	**25 דקות**	**30 דקות**	**שעתיים ו־10 דקות**

ציוד: קערה גדולה, כף חזקה, שתי כפיות, סיר עמוק, מדחום וכף מחוררת.

מצרכים

לבצק

- [ ] 300 גרם קמח לבן
- [ ] 5 גרם שמרים יבשים
- [ ] 10 גרם סוכר
- [ ] 3 גרם מלח
- [ ] 270 מ״ל מים פושרים
- [ ] 10 גרם שמן ניטרלי

לטיגון ולהגשה

- [ ] כ־1 ליטר שמן ניטרלי בסיר מתאים
- [ ] 150 גרם דבש
- [ ] 30 מ״ל מים חמים
- [ ] חצי כפית קינמון
- [ ] 30 גרם אגוזי מלך קצוצים, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל חיטה ואגוזי מלך אם משתמשים בהם. דבש אינו טבעוני ואינו מתאים לתינוקות מתחת לגיל שנה.

אופן ההכנה

1. **מערבבים**. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מים ושמן ומערבבים בכף חזקה עד שאין קמח יבש. מוסיפים מלח וממשיכים כ־4 דקות. הבצק רך מאוד, דביק וגמיש; לא מוסיפים קמח עד שניתן לגלגל אותו.

2. **מתפיחים**. מכסים ומתפיחים כ־60–90 דקות עד שהנפח גדל ורואים בועות. מערבבים בעדינות כמה פעמים ומניחים עוד 10 דקות. זמן ההתפחה משתנה לפי טמפרטורת החדר.

3. **מכינים ציפוי**. מערבבים דבש עם 30 מ״ל מים חמים עד שהוא נוח לזילוף. אין צורך להרתיח. מכינים קינמון ואגוזים בקערית, רחוק מסיר הטיגון.

4. **מחממים ומנסים**. מחממים שמן לעומק 4–5 ס״מ ל־170–175 מעלות, בלי למלא יותר מחצי סיר. משמנים קלות שתי כפיות ומחליקים כ־15–18 גרם בצק סמוך לשמן.

5. **מטגנים**. מטגנים כ־4–5 דקות בסך הכול, תוך גלגול עדין לצבע אחיד. מוציאים כדור ניסיון, מצננים ופותחים. ממשיכים רק כשהמרכז עשוי ואווירי. מטגנים מעט כדורים בכל סבב.

6. **מנקזים ומצפים**. מוציאים לרשת או למסננת מתכת מעל מגש לזמן קצר. מעבירים לצלחת, מזלפים מעט מתערובת הדבש ומפזרים קינמון ואגוזים לפי הטעם. לא חייבים להשתמש בכל הציפוי.

7. **מגישים מיד**. מגישים את הסבב החם וממשיכים לטגן לפי הצורך. משאירים חלק מהכדורים ללא אגוזים למי שמעדיף, עם כלי נפרד כשיש צורך בהימנעות מאלרגן.