



שמרים

קר בחוץ וגשם יורד על חלונות שהברקנו רק בשבוע שעבר אבל בבית ובלב חם מאוד ריח של עוגת שמרים שנאפת זה עתה בתנור קורא לכולם ומאחד את המשפחה סביב השולחן שבמטבח הקטן. זהו ריח של בית, של ימים חורפיים מלווים בגרביים חמות ומפוספסות, ואיך לא בכוס תה חם.

אחד הדברים שאני הכי אוהבת ללמד וכולם הכי אוהבים ונהנים ללמוד הוא אופן הכנת בצק שמרים.

יש משהו שמתהווה כאן, שנולד ושתופח - וזה פשוט מקסים. צריך סבלנות והרבה כדי להכין "שמרים", אבל ככל שתשקיעו בבצק הזה הוא יגמול לכם בכפליים, ולעתים הוא אפילו יגדיש את הסאה...

במשך השנים פיתחתי טכניקות, כדי להגיע למקסימום תוצאות טובות בהכנת "שמרים" ובעזרה אני אתן לכם כאן במדור שלי את כל העצות והטיפים כדי שתצליחו גם אתם - למה לא? ומעתה תוכלו לומר הכנו עוגות שמרים ממש "כמו בקונדיטוריות".

הפעם, שלא כתמיד. נשתמש בכל המתכונים בבצק שמרים בסיסי שנכין בהתחלה, ונסיף מבחר מליות ורעיונות לעיצוב בבצק, אבל לפני המתכונים, ניתן לכם קורס קצת ארוך בכל מה שקשור לאופן הכנת בצק שמרים.

עוגת שמרים ביתית וטעימה דורשת השקעה רבה בהכנתה, ואינו דומה בצק שמרים שהוכן בחמש דקות לבצק שהוכן במשך חצי שעה עם הפסקות למנוחה בין לישא ללישה. לכן, הקדישו לכך זמן.

מקובל לחשוב ששמרים טריים הם הכי טובים, אבל אני אישית (וקונדיטורים גדולים ממני) משתמשת בשמרים יבשים ומגיעה לתוצאות נפלאות.

את השמרים הטריים מפוררים ישירות לתוך הקמח. אפשר גם להמיס אותם עם מעט סוכר ומים פושרים, כמו שהאימהות והסבתות שלנו היו עושות, אבל זה רק כדי לוודא שהשמרים באמת חיים וטריים.

כדאי לשים לב לתאריך התפוגה של השמרים, שמרים שאינם טריים לא יתפוחו את הבצק, במדפי המרכולים נמצא גם את השמירות - שמרים

טריים שעברו תהליך מסוים שהפך אותם לגרירים. הגרירים מתפזרים בבצק באופן אחיד, ולכן נוחים מאוד לשימוש. גם אותם צריך לאחסן במקרר, וחיי המדף שלהם ארוכים יותר משל השמרים בקוביות.

לעומתם, השמרים היבשים, שמגיעים באריזות וקום גדולות, עברו תהליך הרדמה כימי, ולכן חיי המדף שלהם ארוכים מאוד (כמעט חצי שנה). אני מאחסנת אותם בתוך קופסה אטומה בארון, לא במקרר ולא במקפיא, מכיוון שהמקפיא ממית את חיידקי השמרים והבצק לא יכול לתפוח.

יחסי המרה בשמרים - 50 גרם שמרים טריים בקובייה שווים לשתי כפות שמרים יבשים (17 גרם). אני אפילו מוסיפה עוד חצי כף שמרים יבשים בעיקר בימות החורף.

יש להקפיד על הכמות המומלצת, אחרת הבצק יחמיץ ויקבל טעם חמוץ ומריח.

50 גרם שמרים טריים בקובייה שווים לשקית אחת של שמרים.

הוספת גלון לקמח מאריכה את חיי המדף של עוגות השמרים. ניתן להשיג בחנויות המתמחות לאפייה. מוסיפים תמיד אחוז אחד של גלון (10 גרם) ל-1 ק"ג קמח.

הביצים צריכות להיות בטמפרטורת החדר, והנוזלים שמוסיפים לבצק צריכים להיות חמימים, כדי לעזור לשמרים להתפתח ולבצק לתפוח.

הלישה של הבצק שלא כמקובל תהיה בתחילה במקצף בלון ועם חצי מכמות הקמח ורק אחר כך **עוברים לוו לישא** - אבל על כך תקראו בהמשך באופן הכנת הבצק.

הטוב ביותר הוא להתפוח את הבצק במקרר למשך הלילה ולעבוד אותו מיד בבוקר שלמחרת. (בצק שתפח זמן רב מדי יחמיץ) כשהבצק קר הוא נוה הרבה יותר לעיצוב, מה גם שהעבודה מתחלקת ולא נראית כה מאיימת. מכינים את הבצק בלילה (גם את המילויים), ולמחרת בבוקר מרדדים לעלים, ממלאים ואופים.

כשממהרים מתפחים את הבצק ליד מקור חום (הסקה או תנור), וכשממהרים מאוד מאוד ניתן להכין תא התפחה ביתי (בקונדיטוריות יש תנורי התפחה). מחממים תנור במשך 10-15 דקות בחום של 50 מעלות. מכבים אותו ורק אז מכניסים את עקרת הבצק לתוכו כאשר הבצק מכוסה היטב

ביריעת ניילון למניעת התייבשות. מובטח לכם שהבצק יתפח שם במהירות.

כמה זמן מתפחים? זו אינה שאלה של זמן כי בקיץ הבצק תופח מהר יותר. הבצק צריך להכפיל את נפחו, וכשהגיע לנקודה זו, הוא מוכן לעיצוב.

אחרי שהבצק תפח מרדדים את הבצק וממלאים אותו במבחר מליות את העוגות ניתן לעצב בשלל צורות ודוגמאות כפי שתקראו ותבחרו בהמשך. לאחר העיצוב בבצק והכנת הדוגמא מניחים לתפוח שניה.

מניחים את הרולדות בתוך תבנית אינגליש קייק משומנות - כך יש לבצק מקום לעלות ולתפוח, ומתקבלות עוגות שמרים גבוהות ויפות. אם נניח את העוגות בתבנית תנור רגילה, עוגות השמרים יתפשטו לרוחב ולא לגובה. בזמן ההתפחה רצוי לכסות ביריעת ניילון.

מזגנים בביצה טרופה עם מעט מלח - הוספת המלח מפרקת את המבנה המולקולרי של הביצה והופכת אותה לאחידה ולנוחה להברשה. הוספת המלח עוזרת גם להשחים ולהבריך את פני הבצק מזלמעה.

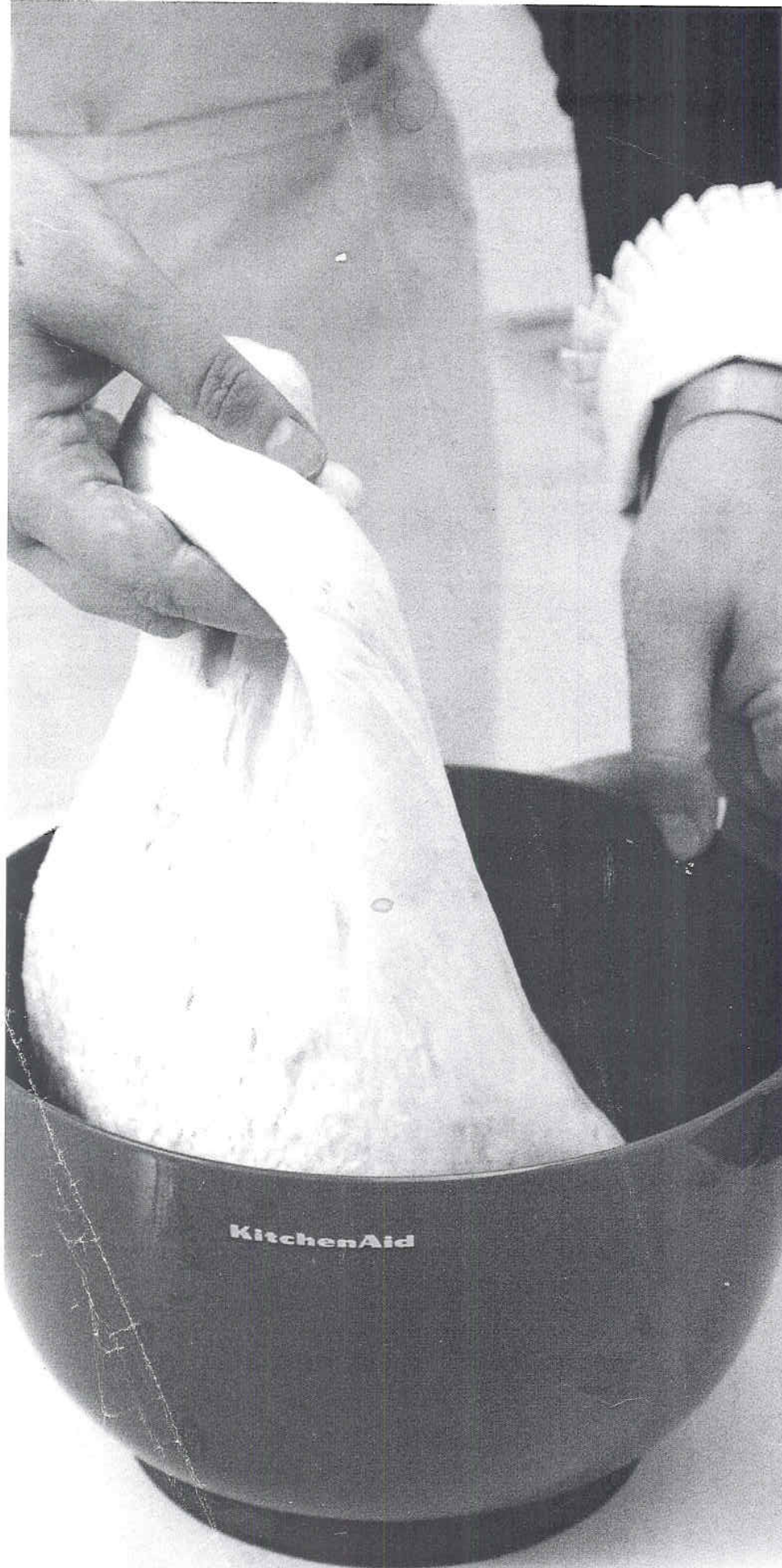
אופים עשר דקות בלבד בחום של 200 מעלות, בתנור שחומם מראש ואחר כך מורידים את מעלות החום ל-160 ואופים עוד כרבע שעה עד עשרים דקות בלבד.

איך יודעים מתי העוגות מוכנות? פשוט לפי הריח. בכל אופן מומלץ תמיד לבדוק ולהציץ מהצד שהעוגות השחיומו גם למטה ובצדדים. אם העוגות השחיומו מדי למעלה ועדיין הן בצקיות ולא אפיות. פורסים רדיד אלומיניום באופן רופף מעל העוגות וממשיכים לאפות עוד כעשר דקות. תמיד כדאי לאפות את השמרים חמש דקות פחות ממש שאתם חושבים, כך העוגות נשארות רכות ואווריריות ולא יבשות.

מבחן הצלחה - עוגות שמרים קלות הן המדד להצלחה. ברגע שמרימים עוגת שמרים והיא קלה ולא כבדה דעו שצלחתם במשימה.

לשמירה על הטריות - מיד שכמוציאים מהתנור פורסים מעל העוגות מגבת מטבח יבשה ונקייה. המגבת שומרת על הלחות של העוגות, וכך מתקבלות עוגות שמרים רכות ואווריריות.

לשימת לבכם - נא לא לשים מגבת שכוסה



במרכז כביסה. מרכז הכביסה "ועביר" את הטעם לעוגות וחבל!

מי שאוהב את העוגות שלו מבריקות, מתוקות וגם מעט דביקות - מוזמן להכין סירופ. שמים כוס סוכר וכוס מים בסף, מרתיחים עד שהסירופ מסמיך מעט ומברישים את העוגות.

כלל חשוב - כאשר העוגות חמות הסירופ צריך להיות קר. כאשר העוגות קרות הסירופ צריך להיות חם.

יש להמתין שהעוגות יתקררו מעט ורק אז לפרוס אותן. עוגות שפורסים אותן בעודן חמות מתקבלות בצקיות.

הגשה - בטמפרטורת החדר ניתן לחמם מעט במיקרוגל!

אחסון - עד יום אחד בתבנית עטופה בשקית ניילון סגורה היטב. הוספת גלזל לבצק מאריכה את חיי המדף של העוגות ביום אחד נוסף. עוגות שמרים נשמרות במקפיא נפלא ויוצאות כטריות.

טיפ - ניתן להשיג בחנויות כלים חד-פעמיים שקיות ניילון ארוכות וצרות (כמו של אריזות הלחם) שבהם אני מאחסנת את פסי השמרים שלי ומכניסה למקפיא. מומלץ בחום!

למי שרוצה שהבית יהיה אפוף בריח של שמרים בדיוק כשהאורחים מגיעים: מכינים את פסי השמרים, אופים אותם עשר דקות פחות ממה שרשום במתכון, מצננים ומקפאים.

כשעה לפני שהאורחים מגיעים מפשרים אותם בטמפרטורת החדר, ולאחר מכן מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות לעשר דקות. החימום יסיים את האפייה, וריח השמרים יתפשט בכל הבית.

אחרי שקיבלתם קורס לאפיית עוגות שמרים, נפנה למתכון עצמו ולאופן ההכנה שלו. קחו את הזמן שלכם.

תבחרו לכם יום ותכינו בצק שמרים. ביום הזה כולם יאהבו אתכם יותר מתמיד...

**בהצלחה
ובהנאה**

קלרה פטל

בצק שמרים איכותי "כמו בקונדיטוריות" - מתכון בסיס

בצק פשוט נפלא, עשיר וטעים, מתוק בדיוק כמו שצריך, ואין בו אפילו מרגרינה אחת, קבלו אותו!

החומרים לבצק:

1 ק"ג קמח

50 גרם שמרים טריים (או 2 כפות שמרים יבשים)

2 ביצים

2 חלמונים

3/4 כוס סוכר

1 כוס שמן

1 כפית מלח

1 3/4 כוסות מים חמימים

1/4 כוס שמן נוספת - להטמעה בבצק תוך כדי עיבוד.

אופן ההכנה:

כפי שכבר הקדמתי, במשך השנים פיתחתי טכניקות - כדי להגיע לתוצאות מקסימליות בהכנת שמרים. אחת מהן היא אופן הלישה המיוחד שבו בחרתי. אמנם תופתעו ולא תאמינו, אבל אני מתחילה לעבד את הבצק (בכון יותר, מקציפה אותו) במקצף בלון ורק עם חצי מכמות הקמח.

למען הסדר הטוב נתחיל ממש מההתחלה.

מכינים את הבצק: שמים חצי מכמות הקמח שבמתכון (1/2 ק"ג) בקערת מיקסר ומערבבים לתוכה שתי כפות שמרים יבשים.

מוסיפים את יתרת החומרים - ביצים, חלמונים, סוכר, שמן ומים חמימים, ומקציפים במהירות גבוהה במקצף בלון (לא זו לא טעות) עד לקבלת תערובת חלקה דלילה ואחידה.

משהים את הבצק כחמש דקות ומוסיפים את המלח.

בשלב זה מוציאים את מקצף הבלון ומחליפים לוו ליש.

לשימת לבכם: חשוב מאוד להחליף את מקצף הבלון לוו ליש מי שלא יחליף מסתכן בשבירה של המקצף בלון, וחבל!

מפעילים שוב את המיקסר ומוסיפים בהדרגה את הקמח שנותר (עוד 1/2 ק"ג) עד לקבלת בצק רך, חלק ואחיד.

זמן העיבוד הראשוני יהיה כחמש דקות לפחות. לאחר מכן מכבים את המיקסר, נותנים לבצק לנוח כחמש דקות, ואז מעבדים אותו פעם נוספת - לחמש דקות.

לקבלת בצק איכותי, רך ואוורירי, מומלץ לחזור על הפעולה הזו של לישה מנוחה, לישה מנוחה כשלוש פעמים. (כך אני עושה).

תוך כדי עיבוד מוסיפים בהדרגה 1/4 כוס שמן עד שהוא נטמע בבצק.

משמנים את קערת המיקסר ואת פני הבצק למעלה ומכסים ביריעת ניילון.

מתפחים במקרר למשך הלילה - בצק שמרים תופח גם בקור.

כשממהרים מתפחים את הבצק בטמפרטורת החדר שעה לפחות, עד שהבצק מכפיל את נפחו.

בימים קרים של חורף ניתן להניח את הבצק ליד מקור חום כמו הסקה או תנור.

חלת שמרים קלאסית במילוי שוקולד מעולה

תמיד מלית השוקולד "בורחת" לכם החוצה. הפעם זה לא יקרה בזכות האינסטנט פודינג שבמתכון, ובזכות תבניות האינגליש קיק שבהן העוגות נאפות.

החומרים למלית השוקולד:

200 גרם מרגרינה

1 כוס קקאו

1 1/2 כוסות סוכר

2 כפות גדושות אינסטנט פודינג וניל

1 ביצה

מעט רום (ניתן להמיר במים)

לזיגוג:

ביצה טרופה עם קורט מלח

4 תבניות כיכר ארוכות (אינגליש קיק)

חומרי המלית מספיקים לארבע עוגות פסים

אופן ההכנה:

מכינים את המלית: שמים את כל חומרי המלית במעבד מזון - בלהב המתכת - ומעבדים לקרם חלק ואחיד.

מעצבים ומתפחים: משמנים מעט את משטח העבודה, מרדדים שני מלבני בצק ומורחים בעזרת פלטה את מלית השוקולד.

מגלגלים לשתי רולדות.

מניחים שני גלילי רולדות זו על זו בצורת X ומלפפים כמו בורג (לצורת חלה).

מכל שתי רולדות מתקבלת עוגת שמרים אחת.

חוזרים על אותה פעולה בבצק שנותר.

משמנים תבנית אינגליש קיק ומעבירים את הרולדות הקלועות לתוכן.

מכסים ביריעת ניילון ומתפחים פעם שנייה.

מכרישים בעדינות בביצה טרופה ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.

אופים במשך עשר דקות, ולאחר מכן מורידים את מעלות החום ל-160 ואופים עוד כעשרים דקות. מוציאים מהתנור, פורסים מגבת יבשה לשמירה על הלחות והטריות ומצננים.

לניווט: מפוררים מעט חלה או אבקת נוגט על מלית השוקולד.

לאנשים עסוקים במיוחד - במקום להכין מלית שוקולד ניתן להשתמש בממרח שוקולד מוכן

מסוג מובחר ואיכותי.

גביניות

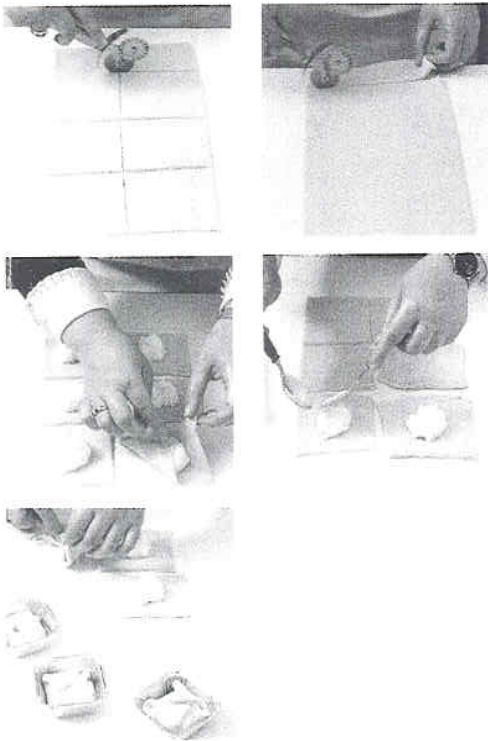
מעטפות גבינה טעימות ויפות,
מפורדות באבקת סוכר. מגישים
כמובן עם כוס קפה בחלב.

כ-15 יחידות

החומרים למלית

- 1 קופסת גבינת 5%
- 1/2 כוס סוכר
- 1 חלמון של ביצה
- 2 שקיקי סוכר וניל
- 3 כפות אינסטנט פודינג וניל

15 תבניות אלומיניום חד פעמיות ריבועיות בגודל
7X7 ס"מ או תבנית אינגליש קייק נמוכה אחת



אופן ההכנה:

מרדדים בצק לעלה מלבני גדול.
בעזרת גלגלת חלקה חותכים לריבועים גדולים בגודל 10X10
ס"מ.
מניחים במרכז כל ריבוע כפית מהמלית.
מקפלים שתי פינות נגדיות למרכז ומהדקים
חוזרים על אותה פעולה בשתי הפינות הנגדיות שנותרו.
ומתקבלות מעטפות קטנות במילוי גבינה.
משמנים בספרי שמן תבניות אישיות מרובעות ומניחים את
מעטפות הגבינה בתוכן.
התבניות הקטנות שומרות על מעטפות הגבינה שלא יפתחו
בזמן האפייה.
מתפחים פעם שנייה.
מברשים בביצה טרופה ואופים כמו שכתוב באופן ההכנה
הבסיסי שבתחילת הכתבה.
ככל שהמאפה קטן יותר זמן האפייה מתקצר - שימי לב!
מעטפות הגבינה יאפו די מהר.
הגביניות נשמרות מצוין במקפיא.
אבקת סוכר מפזרים סמוך להגשה.



קראנץ' במילוי מייפל פקאן

השבוע הייתה לנו סיבה למסיבה במשפחה, ואליה הבאתי את כל סוגי עוגות השמרים שהכנתי לכתבה (כמובן אחרי שיום הצילומים היה כבר מאחוריי). מכל הסוגים נהנו עד בלי די, אבל מהקראנץ' פקאן נהנו עד בלי די, די. כדאי לכם לנסות שתוכלו גם אתם להנות.

החומרים למלית פקאן

1 כוס אגוזי פקאן קצוצים דק דק

1/4 כוס סוכר

1 ביצה

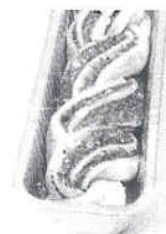
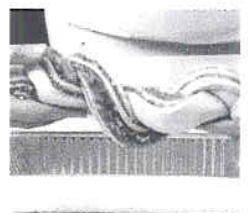
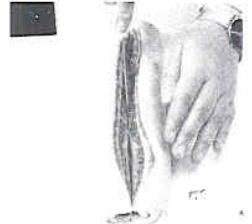
2 כפות סירופ מייפל

לזיגוג:

2 כפות סירופ מייפל

תבנית אינגליש קיק

חומרי המלית מספיקים לעוגה אחת.



אופן ההכנה:

מכינים את המלית:

טוחנים במעבד מזון בלהב המתכת את האגוזים והסוכר, מוסיפים ביצה ומייפל ומעבדים לתערובת סמיכה.

ממלאים ומעצבים: במקום ליצור שתי רולדות ולקלוע אותן כפי שעשינו בחלת השמרים הקלאסית, מרדדים בצק למלבן רחב מעט יותר מהרגיל, מגלגלים אותו לגליל עבה ומשטחים מעט.

בעזרת סכין חדה ומשוננת חוצים את הרולדה לאורכה, מלפפים את שני החלקים כמו בעוגה הקלאסית, וכך מתקבל הקראנץ' המיוחל - שכבות מלית ושכבות בצק המשתלבות זו בזו.

משמנים תבנית אינגליש קיק ומעבירים בזהירות את הקראנץ' לתוכה.

מכסים בריעת ניילון.

מתפיחים פעם שנייה.

מברשים בביצה ואופים באותו אופן שמצוין במתכון הבסיסי.

כאשר העוגה מוצאת מהתנור, בעודה חמה מברשים אותה בסירופ מייפל טעים שמשווה לה מראה שחום ומבריק.

★ כל המליות שבכתבה נשמרות במקרר עד שבוע ימים.

מלית התפוחים נשמרת מצוין גם במקפיא.