

מושב טל שחר מציג: #אתגר האפייה_קורונה



הבראוניז של משפחת קחטן

ותודה להדר על הרעיון לאתגר.. 😊

למתכון לחצו כאן



בראוניז להמתיק את היום.
משפחת קחטן



בראוניז ב-32 דק' / הדר קחטן

מחממים את התנור ל-180 מעלות. מציבים את הרשת במרכז התנור.

בסיר אידוי כפול - או בקערה חסינת חום שמונחת על סיר מים רותחים - מעל להבה קטנה, ממיסים את השוקולד. כשהוא מתחיל להינמס, מוסיפים את החמאה, מערבבים עד לקבלת תערובת חלקה והומוגנית. מסירים את הקערה מהסיר ומניחים בצד.

במעבד מזון או במיקסר ידני מקציפים את הביצים עם הסוכר עד שהתערובת נהיית בהירה מאוד ומכפילה את נפחה, כ-2 דקות. מקפלים לתוך השוקולד והחמאה המומסים ומערבבים בתנועות סיבוביות רק עד לקבלת תערובת הומוגנית.

מקפלים פנימה את הקמח, בארבע מנות שוות, ואת המלח, ומערבבים רק עד הרגע שבו נשמע הקמח בשוקולד. עוצרים.

יוצקים לתבנית המכוסה בנייר אפייה משומן מאובק. אופים 18-24 דקות, בהתאם למבחן הקיסם (ראו לעיל).

מחלצים מיד מן התנור ומניחים על השיש. 10 דקות בתבנית. אווזים בקצות נייר האפייה ומחלצים את העוגה מן התבנית. 10 דקות נוספות. סכין חדה, כוס מים חמים. חותכים בזהירות למלבנים, מדי פעם טובלים את הסכין במים, כדי להסיר פירורים.

מצרכים:

< תבנית אפייה מלבנית במידות 24x30 ס"מ (זו התבנית הנכונה לכמויות במתכון הזה, והיא תיצור בראוני בגובה אופטימלי של 2 1/2 ס"מ)
< 250 גרם שוקולד מריר קצוץ דק (רצוי לינדט 70%, או פרוידל 73%)
< 100 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
< 4 ביצים טריות
< 2 כוסות סוכר לבן
< 1 כוס קמח לבן < 1/4 כפית מלח

הפיצה של

משפחת קיסר

הכי כיף לפנק
את המשפחה
המורחבת!



עוגת בננה

משפחת סלע
תנורי מפנקת
את ותיקי
המושב



עוגת בננה

1 ביצה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{3}$ כוס ג'לי תפוזים
2 כמות השמרים
1 כמות תמצית וניל
1 כוס קמח מנוח
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן אגוז סוגר שמיר
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוז קצוץ
לעיסת עיסת קמח עם קמח.

אופן ההכנה:
חממת תנור 170°C .

לעיסת עיסת את כל החומרים בקערה
כף הסדר בו השוליים.

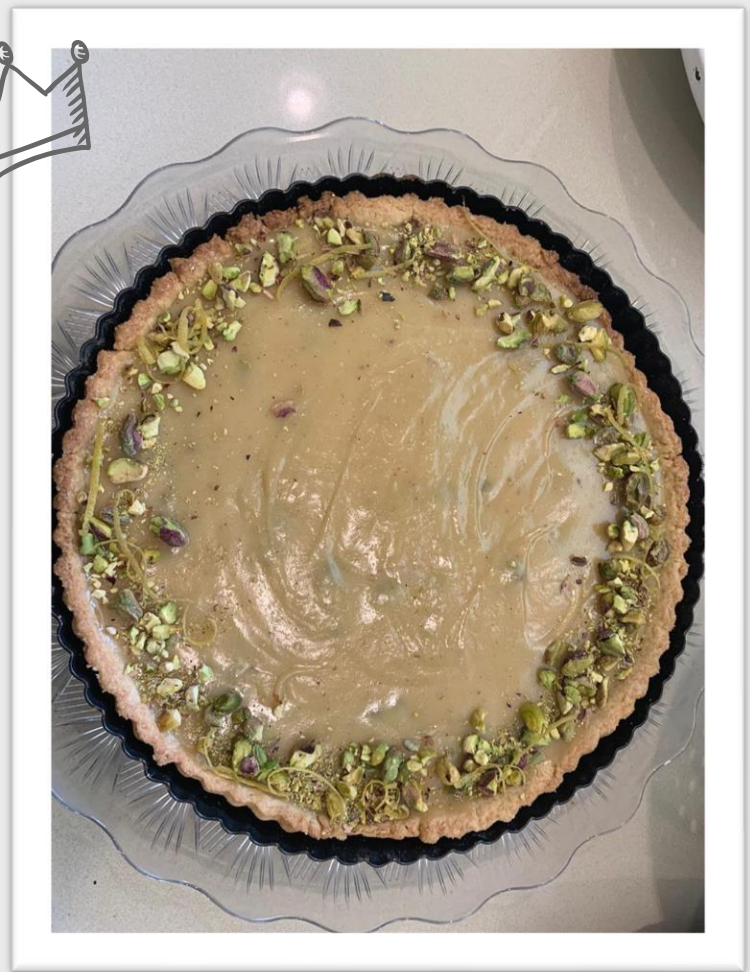
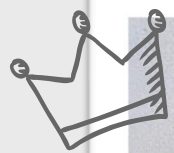
יורקים את העגורט אוכלים קיץ
ואופים כ- 40 דקות.

בתאבון
♡

טארט לימון
וחלבה עם
פיסטוקים

משפחת רון
יום הולדת שמח
חנה!

למתכון לחצו כאן



בדורי שוקולד

משפחת אקרמן



כדורי שוקולד בקרם קוקוס/רינת אקרמן



מצרכים:

250 ג' חבילת ביסקוויטים, 400 מל' קרם קוקוס, 150 ג' שוקולד מריר,
כפית נס קפה, קורט מלח.



אופן ההכנה:

שוברים את הביסקוויטים לשברים קטנים ולא אחידים. מחממים במיקרוגל ב'פולסים' את הקרם קוקוס והשוקולד (להוסיף את כפית נס קפה) ל30 שניות עד שנוצרת תערובת אחידה מוסיפים קורט מלח ומערבבים. מוסיפים את שברי הביסקוויטים לתערובת השוקולד ומערבבים היטב, מצננים במקרר ל30 דקות. לאחר שהתערובת התמצקה במקרר, יוצרים כדורי שוקולד (אפשר עם כפית) טובלים בקוקוס או סוכריות לעוגה או אגוזים גרוסים. לקרר לילה במקרר



ובתיאבון



קראנץ' פרג

משפחת קנבל



קראנץ' פרג של הונס ברטלה

כשהתמנתי את הקבוצה והאנדרה, הונס ברטלה, להתאחד בחברתי וילכוני עונת שמיים, הוא הסכים לשמחה ופיר אמר שהוא רוצה לבייך ונראה עונת שמיים פרג. "אמר עונת שמיים פרג" – אהב להתכונן בהתבטח של ברטלה, והוא רובי יחיד פשוט משהחברים הביאו היחיד הוא ללכת לחנות הנבלים ולקנות פרג סחון סירי (רצויים לרעות למכר להיציא בסוף)

- מצק:
- 1 קילו קמח
 - 1 חצי קילו שמרים
 - 2 חצי קילו סוכר, חלב, תמצית וייל והלפת ליחון מעטרים רק עד לקבלת בצק ארוך מרובק ומשירי דבק
 - 3 מסיים ומסיים להפיהו עד להבליט הבפח (כשעה) אם יש זמן עודף להמתיח במהרה לחמש הלילה – הבצק יהיה פחות דבק ויותר נוח לעבודה.
- מניחים את מלית המרג:
- 4 מתיישים חלב, סוכר, דבש וחמאה. מוסיפים פרג סחון ומערבבים היטב. מסיים מהאם ומצוינים
 - 5 מערבבים פנימה את יתרת חומרי המלית. שומרים במקרר עד השימוש.
 - 6 מרביצים את הקראנצ'ים. מתיישים ואופים.
 - 7 מציאים את הבצק הנתפח במקבירה לתשעה מקומות ומתחלקים ל-4 חלקים שמיים. מרדדים כל חלק למלבן עובי 1/2 ס"מ.
 - 8 מרחים כל מלבן בנע מחמת המלית ומתבלרים לרולדה. חוצים את הרולדה לאורכה, לקבלת 2 רצועות ארוכות. מפתחים את הרצועות ויורדות בורג מתיישים בחברתי אנרגישי קייק מרודות בנייר אפייה חוזרים על הפעולה עם יתרת הבצק והמלית.
 - 9 מוכנים ומתיישים עד להבליט הבפח.
 - 10 מתחמים תווך ל-170 מעלות
 - 11 מרביצים את הבצק בכיפה טוביה ואופים 25-30 דקות. עד שהעונות הפחות שוממות ולא נציקות נפרים (מציינים בעזרת סוכן ליעוק כדי לרוא).

- 1 קילו קמח
- 1 חצי קילו שמרים (50 גרם)
- 2 חצי קילו סוכר, חלב, תמצית וייל והלפת ליחון מעטרים רק עד לקבלת בצק ארוך מרובק ומשירי דבק
- 3 מסיים ומסיים להפיהו עד להבליט הבפח (כשעה) אם יש זמן עודף להמתיח במהרה לחמש הלילה – הבצק יהיה פחות דבק ויותר נוח לעבודה.
- 4 מתיישים חלב, סוכר, דבש וחמאה. מוסיפים פרג סחון ומערבבים היטב. מסיים מהאם ומצוינים
- 5 מערבבים פנימה את יתרת חומרי המלית. שומרים במקרר עד השימוש.
- 6 מרביצים את הקראנצ'ים. מתיישים ואופים.
- 7 מציאים את הבצק הנתפח במקבירה לתשעה מקומות ומתחלקים ל-4 חלקים שמיים. מרדדים כל חלק למלבן עובי 1/2 ס"מ.
- 8 מרחים כל מלבן בנע מחמת המלית ומתבלרים לרולדה. חוצים את הרולדה לאורכה, לקבלת 2 רצועות ארוכות. מפתחים את הרצועות ויורדות בורג מתיישים בחברתי אנרגישי קייק מרודות בנייר אפייה חוזרים על הפעולה עם יתרת הבצק והמלית.
- 9 מוכנים ומתיישים עד להבליט הבפח.
- 10 מתחמים תווך ל-170 מעלות
- 11 מרביצים את הבצק בכיפה טוביה ואופים 25-30 דקות. עד שהעונות הפחות שוממות ולא נציקות נפרים (מציינים בעזרת סוכן ליעוק כדי לרוא).

עוגיות שוקולד צ'יפס

משפחת צ'ופיץ



עוגיות שוקולד צ'יפס

אופן הכנה

- 1- מערבבים בקערה סוכר, ביצים ושמן
- 2- מוסיפים קמח מלח וסודה לשתייה ומערבבים
- 3- מוסיפים את השוקולד צ'יפס ומערבבים עם הידים
- 4- יוצרים עיגולים ומניחים בתוך התבנית
- 5- מכניסים לתנור אפיה על 210 מעלות ל10 דקות

עוגיות שוקולד צ'יפס

חומרים

2 כוסות קמח
1 כפית מלח
1 כפית סודה לשתייה
2 ביצים
1 כוס סוכר
1/2 כוס שמן
1 כוס שוקולד צ'יפס

עוגיות
שוקולד צ'יפס

משפחת
ברנשטיין





* עוגיות שוקולד צ'יפס * שגם ילדים יכולים להכין 🤗

נטלי ברנשטיין



200 גרם חמאה רכה, כוס סוכר ($1/3$ סוכר לבן, $2/3$ סוכר חום) 2 ביצים 4 כוסות + 4 כפות קמח תופח, חצי כפית סודה לשתייה, חצי כפית מלח, 2 כפיות תמצית וניל כוס שוקולד צ'יפס (לשמור $1/3$ כוס בצד)ה

אופן ההכנה:

מערבבים את החמאה עם הסוכר עד שהכל יראה אחיד. תוך כדי ערבוב מוסיפים ביצים ותמצית וניל ... מוסיפים מלח, סודה לשתייה, קמח, שוקולד צ'יפס ומערבבים בצורת קיפול אך לא יותר מידי. ליצור 'כדורי פינג-פונג' על נייר אפייה, להשתדל שהכדורים יהיו רחוקים אחד מהשני כי הם משתטחים. על כל כדור להניח 3-4 נטיפי שוקולד.. לאפות בתנור בחום של 170 מעלות כ-15 דק'. להוציא, לקרר ו בתאבון 🤗

לחם טחינה משפחת פישמן



לחם טחינה

משפחת

פישמן



רשימת מצרכים:

10 כפות טחינה ארז, 5 ביצים, כפית וחצי אבקת סודה לשתייה, 50 גרם קמח שקדים, 2 כפות סילאן ללא סוכר.

הוראות הכנה:

לחם תנור ל-180 מעלות מראש, ערבבו את כל החומרים היטב בכף, תשפכו לתבנית סיליקון בצורת אינגליש קייק ולתנור. עשרים דקות בפנים ולהוציא. הלחם אמור לתפוח מעט, לקבל צבע יפה וקיסם צריך לצאת יבש. חכו עד שמתקרר לגמרי (רצוי על רשת) ורק אז תוציאו מהתבנית.

טיפים ושדרוגים:

תשתמשו אך ורק בתבנית סיליקון, לכל דבר אחר זה יידבק ולא חשוב כמה תשמנו או תקמחו את התבנית. אפשר לקשט עם שומשום או זרעים שונים על הלחם כמו קימל (או להכניס לתוך הבלילה) תנסו להשתמש בטחינה מונבטת ותדווחו אם זה עבד לכם.

עוגה יום
הולדת אישית
בגביע

משפחת
שוורצמן



למתכון לחצו כאן

שבוללים מלוחים

משפחת זהבי




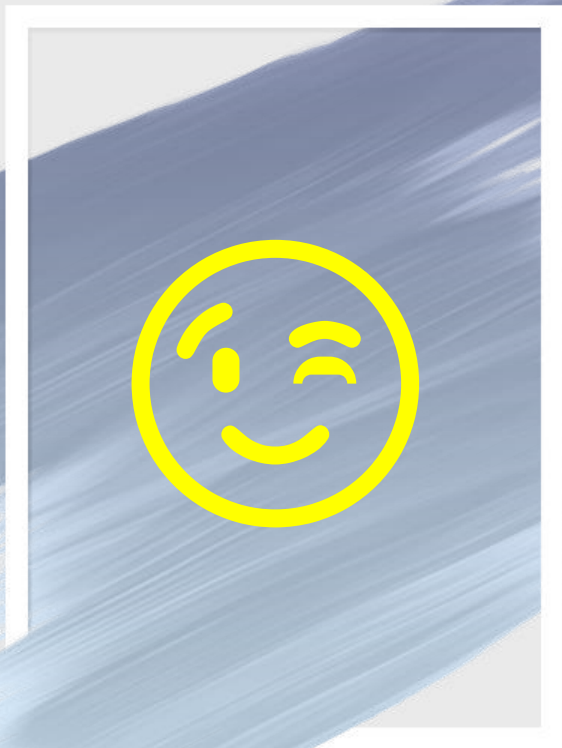
שבוללים מלוחים/משפחת זהבי

מצרכים:

בצק עלים, ממרחים: טפנד זיתים, ממרח עגבניות מיובשות, עיטורי עגבניות, פסטו. גבינות: פרמזן/מוצרלה/קשקבל/רורוקפור/צ'דר - מגוררת. (מה שאוהבים)

אופן ההכנה:

1. מפשירים את הבצק.
2. פורסים את הבצק על משטח.
3. מורחים בממרח אהוב.
4. מפזרים גבינה מגוררת מעל. (אפשר להוסיף גם תירס או זיתים, משהו קטן)
5. מגלגלים כמו רולדה (יוצרים "נקניק")
6. פורסים עם סכין חד בעובי של 1.5 ס"מ
7. מניחים על תבנית אפיה, ומעל מברישים קצת שמן זית. בתאבון 



עוגת 'פררו' 'רושה'

משפחת קדוש

יום הולדת
שמח לבפיר!

מכינים עוגת שוקולד רגילה של קרין גור:

4 כוסות קמח טופח

4 ביצים

2 כוסות סוכר

2 כוסות שמן

2 כוסות קקאו

2 כוסות מים רותחים

2 כוסות מים פושרים

את התערובת מערבבית עם מטרפה ומכניסים לתנור שחומם מראש 160ט מעלות למשך 40-50 דקות או עד שהעוגה מוכנה (בודקים עם קיסם)

לאחר שהעוגה התקררה מפוררים אותה בתוך קערה גדולה ומוסיפים:

1 כוס חלב

10 כפות נטלה

1 כוס אגוזי לוז טחונים

מטבעות שוקולד שבורים

מערבבים את הכל לעיסה אחת. עוטפים שתי קערות באותו גודל עם ניילון נצמד ושופכים שווה את התערובות לקערות, מכניסים למקרר למשך לילה שלם.

לאחר לילה מוציאים את שתי הקערות ומניחים את החצי עיגול הראשון על צלוחית קטנה בשביל שיווי משקל ומורחים מעליה שכבה דקה של נטלה ומניחים את החצי עיגול השני.

קוצצים אגוזי לוז ומחדקים אותם על העוגה כולה.

לאחר מכן מכינים גנאש נטלה:

1 שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

1 כוס נטלה

מחממים את השמנת המתוקה ושופכים על השוקולד והנטלה ומערבבים עד שנוצר קרם שופכים על העוגה ומכניסים למקרר למשך שעה-שעתיים עד שמייצב.





THANKS!

נתראה באתגר הבא...

ועד מקומי טל שחר