

יום העוגות הבינלאומי צוין בשבוע שעבר, אבל המדור, חובב עוגות מושבע, לא היה יכול לעבור לסדר היום בלי מתכון מנצח

◀ קראנץ' חלווה באדיבות קונדיטורייט "קפולסקי"



צילום: אנטולי מיכאלו למטבחון

מתכון ל-2 יחידות קראנץ' חלווה
מצרכים לבצק:
25 גרם שמרים טריים
3 כוסות קמח
2 ביצים
4 כפות גדושות של סוכר
חצי כפית מלח
3/4 כוס חלב
100 גרם (חבילה קטנה) של חמאה
בטמפ' החדר
הכנת הבצק:

מכניסים את הביצים החלב, הסוכר והשמרים לקערת המיקסר. מערבבים בעזרת כף. מוסיפים את הקמח המלח ומתחילים לערבב את הבצק במהירות איטית כ-2 דקות בעזרת וו לישוה. לאחר שהבצק התגבש, מעלים את מהירות הלישה למהירות בינונית למשך 7 דקות נוספות עד לקבלת בצק אחיד, מניחים לתפיחה ל-60 דקות בטמפ' החדר ומכסים במגבת לכה.

לאחר שעה, מחזירים למיקסר לערבוב בעזרת וו לישוה למשך 3 דקות ומכניסים את החמאה לתוך הבצק עד לקבלת בצק אחיד. מכסים את הבצק בניילון נצמד ונותנים לבצק מנוחה ללילה.

מצרכים למילוי חלווה:

200 גרם ממרח חלווה לאפייה
50 גרם שערות חלווה (חבילה קטנה)
חצי כוס טחינה גולמית
100 גרם שוקולד לבן מומס
הכנת המילוי:

מערבבים בקערה או בבן מארי את כל החומרים יחד עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה

הכנת הקראנץ':

מחלקים את הבצק לשני כדורים שווים של 400 גרם כל אחד. פותחים את הבצק הקר עם מעט קמח, מרדדים לצורת עלה, מורחים על הבצק את מילוי החלווה בצורה שווה. מגלגלים את הבצק המרוח בחלק הרחב לנקניק, חוצים במרכז ושזורים לצורת צמה. מניחים בתבנית אינגליש קייק, מברישים מלמעלה ביצה טרופה ומניחים במקום חמים כ-90 דקות לתפיחה. מחממים תנור מראש ל-160 מעלות. מורחים את הקראנץ' שוב בביצה לפני האפייה, אופים במשך 35-40 דקות.

טבעוני זה הכי

בורגר ראנץ', משיקה את הראנץ' המוכר בגרסה חדשה: ראנץ' טבעוני. המנה אשר פותחה על ידי מהנדסי המזון של הרשת ומיוצרת בלעדית עבורה על ידי חברת "טבע דלי", מגיעה במשקל של 100 גר' (לפני צלייה) ומבוססת על פטריות שמפיניון, חלבוני סויה וחלבוני חיטה. ההמבורגר מכיל כ-12 גרם חלבון ועשיר בסיבים תזונתיים. מחיר ההמבורגר הוא 28 ש"ח, מחיר ההמבורגר במסגרת הארוחה הוא 44.9 ש"ח. בנוסף, הרשת מאריכה את שעות פעילות המשלוחים לארוחות "לייט נייט" ותפעיל משלוחים עד השעה 01:00.



המבורגר טבעוני של בורגר ראנץ' צילום: עירד נצר