

מתכוני סופגניות לחנוכה



בתמונה – מנורת חנוכה, יציקה מפליז, מהמאה ה-19, מפולין
התמונה נאספה ברשת – באתר שבקישור:

[/http://www.tzafonet.org.il/kehil/omanut/hanuka](http://www.tzafonet.org.il/kehil/omanut/hanuka)

המתכונים נאספו ע"י נירהמ1, עבור חברי פורום "אוכל חלבי"
כל הזכויות שמורות לבעלי המתכונים.

סופגניות:

זנגולה עיראקית/אילנית12

קישור לתמונה היפה של אילנית:

<http://www.tapuz.co.il/tapuzforum/main/Viewmsg.asp?forum=771&msgid=72938281&FlagSybase=1>

חומרים:

2 כוסות קמח
20 גרם שמרים.
מים.
מעט הל טחון.

חומרים לסירופ:

2 1/2 כוסות סוכר
2 כוסות מים
1 כף מיץ לימון
מעט הל טחון
להרתיח את הסירופ ולשים בצד.

ההכנה:

- מערבבים את השמרים ההל הקמח עם בערך כוס מים - התערובת צריכה להיות דביקה ומעט דלילה. צריך להגיע למצב שאפשר להכניס מעט מהתערובת למזרק. (השתמשתי של הסופגניות)
- להרתיח בסיר, שמן עמוק. לצקת בצורה חלזונית מעט מהתערובת. הזנגולה מיד תופחת, לחכות שזה יזהיב.
אם יש צורך להפוך.
מיד לטבול בסיר של הסירופ.
כל זנגולה לטגן כמה דקות ולהוציא.

הערות:

מקור המתכון:

אילנית12, עצמי

זלבייה – סופגניות קטנות בסירופ/לונה בלנקה

קישור לתמונה היפה של לונה:

<http://www.tapuz.co.il/tapuzforum/main/Viewmsg.asp?forum=771&msgid=86851064&FlagSybase=1>

החומרים:

420 גרם קמח (3 כוסות)
 10 גרם שמרים טריים
 1 כפית סוכר
 1 כוס מים פושרים
 1 כוס חלב פושר

סירופ:

3 כוסות סוכר
 1.5 כוסות סוכר
 1 כף לימון
 4 טיפות מי וורדים

הכנת הסירופ:

שמים את הסוכר, המים ומיץ לימון בסיר. מרתיחים וממשיכים לבשל 7 דקות על אש נמוכה.
 מורידים מהאש, מוסיפים מי וורדים ומקררים במקרר עד שהסירופ קר מאוד. שמים בקערה את הקמח, הסוכר והשמרים, מערבבים ומוסיפים את החלב והמים בהדרגה תוך ערבוב - העיסה צריכה להיות נוזלית.
 מניחים לתפוח שעתיים. שוב מערבבים ושוב משאירים לתפוח שעה.
 מחממים שמן עמוק, מכניסים את הבלילה לשק זילוף, מזלפים עיגולים לשמן ומטגנים עד לקבלת צבע חום.
 אם רוצים צורות עגולות. מחזיקים חתיכת בצק ביד שמאל, טובלים כפית במים נוטלים כפית בצק וזורקים לשמן.
 מכניסים את הזלבייה ישר לסירופ קר.

הערות:

מקור המתכון:

לונה בלנקה

Hogo26/סופגניות

החומרים:

1 ק"ג קמח
30 גרם שמרים יבשים
12.5 גרם מלח
70 גרם חמאה
2 חלמונים
1 ביצה
100 גרם סוכר
גרידת לימון
כף ברנדי
מים לפי הצורך

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים ביחד לבצק אחיד בזהירות רק על המים
מכדררים מהבצק כדורים כ-50 גרם כל אחד,
מתפיחים את הכדורים התפחה מלאה
ומטגנים בשמן חם לא פושר.

הערות:

מקור המתכון:

Hogo26

סופגניות חלביות מהירות הכנה/מאתר משפחה הובאו ע"י יפעתוש

החומרים:

1 1/4 כוסות קמח תופח
1 גביע לבן
1 ביצה
2 כפות גדושות סוכר
1 כפית תמצית רום
קורט מלח
קורט אבקת סודה לשתייה

אופן ההכנה:

יש לערבב את כל החומרים בקערה לבלילה אחידה.
בנפרד יש לחמם שמן עמוק בסיר רחב.
לוקחים כף גדושה מהתערובת ובעזרת כף נוספת, מחליקים אותה לתוך השמן.
מטגנים את הסופגנייה משני צדדיה, מוציאים בעזרת כף מחוררת ומעבירים
לצלחת מרופדת בנייר סופג.
ממלאים את הסופגנייה בריבה בעזרת המזרק וזורים אבקת סוכר מלמעלה.

הערות:

* הבצק אינו טוב בהקפאה!
* הסופגניות טובות בהקפאה. יש לחממן בתנור לפני ההגשה.

מקור המתכון:

אתר משפחה

סופגניות מהירות בלי שמרים
 המתכון "אומץ" מהאינטרנט והובא ע"י פירגה

החומרים:

3 כוסות קמח
 1 שקית אבקת אפייה
 2 כפות סוכר
 2 ביצים
 2 גביעי לבן
 שמן לטיגון עמוק
 חצי כוס אבקת סוכר

אופן ההכנה:

לבחוש את הקמח, אבקת האפייה, הסוכר, הביצים והלבן בתוך קערה בינונית עד לקבלת בצק נוזלי אחיד
 לחמם בסיר בינוני שמן בגובה של כארבעה סנטימטרים
 למזוג לתוך השמן החם כארבע-חמש כפות נפרדות מהבלילה
 לכסות את הסיר לשתיים שלוש דקות ואחר כך להפוך את הסופגניות לצידן
 האחר ולטגן
 להוציא ולהניח על נייר סופג ולטגן בסיר עוד ארבע-חמש סופגניות והתהליך חוזר
 לפזר על הסופגניות אבקת סוכר ולהגיש.

הערות:

מקור המתכון אינו ידוע.
 הוקלד והובא ע"י פירגה, "אוכל חלבי"

הסופגניות של טומי***החומרים לכ-40 סופגניות:**

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 150 גרם סוכר
- 150 גרם חמאה או מרגרינה רכה
- קליפת לימון מגורדת
- כפית מלח
- 4 ביצים
- 1 וחצי כוסות חלב (375 מ"ל)
- 1 גביע שמנת חמוצה (אשל-גיל)
- לטיגון שמן (2 ליטר)
- למילוי: 200 גרם ריבה אדומה רכה
- לזריה: אבקת סוכר

ההכנה:

מכניסים לקערת המיקסר את כל החומרים, פרט למלח והקמח, מערבבים במהירות ממוצעת... אחורי זה מורידים את המהירות לנמוכה, ומכניסים את המלח והקמח. ממשיכים ללוש במהירות איטית-בינונית במשך כ-5 דקות, עד שהבצק מתחיל להיתלש מדפנות הקערה. מכסים את הקערה עם הבצק עם מגבת ונותנים לבצק לתפוח. לאחר שהבצק תפח, טובלים כוס בקוטר 6-8 ס"מ במעט שמן, וקורצים עיגולים. לאחר מכן בתנועה סיבובית בידיים מעגלים את הבצק לדוגמת לחמניות. מניחים את העיגולים על משטח משומן במרחק כ-5 ס"מ זה מזה. מכסים במגבת ומשהים לתפיחה כ-30-40 דקות. מחממים בסיר 2 ליטר שמן לכ-160-180 מעלות C ומכניסים אל השמן החם 5-6 סופגניות בכל פעם. בזמן הכנסת הסופגניות לשמן, לוחצים עם האגודל באמצע בכדי להקל אחרי זה על הכנסת הריבה. מטגנים בסיר לא מכוסה במשך כ-2 דקות, עד שהצד התחתון של הסופגניות ישחים. הופכים ומטגנים את הצד שני, עד להשחמה. מוציאים את הסופגניות המטוגנות בכף מחוררת, ומניחים אותן על מגש מרופד בנייר סופג. ממלאים שקית זילוף עם ריבה... ומזריקים לכל סופגנייה מעט ממנה. זורים על הסופגניות אבקת סוכר דרך מסננת דקה

בתאבון!

הערות:**מקור המתכון:**

טומי*

סופגניות אווריריות וקלילות/Bunyols de vent - "טעמים"

המרכיבים:

- 50 מ"ל שמנת מתוקה
- 75 מ"ל מים
- 1 כף תמצית קפה (אספרסו)
- 15 גרם חמאה
- 1 כף שמו זית
- קמצוץ מלח
- 75 גרם קמח רגיל
- גרידה מ-1/2 לימון
- 3 ביצים מופרדות
- 1 כפית מי זוהר- מי תפוזים
- שמן לטיגון עמוק
- אבקת סוכר

הכנה:

- בסיר מבשלים את השמנת, המים, תמצית הקפה, החמאה, השמן והמלח עד לרתיחה .
- מוסיפים את כל הקמח בבת אחת ומערבבים כל הזמן עד לקבלת בצק שנפרד מהדפנות (מתקבל בצק לפחזניות (Pate aux choux)
- מורידים מהאש, מוסיפים את גרידת הלימון ומקררים 1-2 דקות
- מוסיפים את החלמונים אחד-אחד ומערבבים
- מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב, מוסיפים לבצק ומקפלים פנימה בעדינות .
- מוסיפים את מי הזהר ומערבבים.
- יוצרים כדורים (ניתן להיעזר ב- 2 כפות רטובות (מטגנים בשמן רותח עד להזהבה
- נעזרים בכף מחוררת לטיגון מכל הצדדים
- מוציאים ומספיגים את יתרת השמן בעזרת נייר סופג
- אוכלים אותן כשהן חמות ומפודרות באבקת סוכר בנדיבות.

הערות:

מקור המתכון:
תכנית" טעמים"

דנאונת להכנת ספינג' – סופגניה דונאטס/wan
באדיבות פורום "מתכונים" בתפוז

מתכון פלוס סדנא און-ליין :

<http://www.tapuz.co.il/tapuzforum/main/Viewmsg.asp?forum=75&msgid=42576208>

טיפים להכנת ספינג'/wan

מתייחס למתכון שלי.. ראו מתכון בקישור.

הבצק צריך להיות רך מאד.
להתפיח פעמיים עד שמשלש את הנפח.
בין הורדת נפח אחת לשניה, יש ללוש בצורת הקצפה את הבצק...לאווררו.

השמן צריך להיות חם ועמוק.
אני מטגנת בווק יצוק.
מחממת את הווק היטב ואז יוצקת את השמן.

לעבוד עם קערית מים על יד קערת הבצק.
רצוי לקרוץ עיגול או שניים, לנסות את הגודל הרצוי.
הגודל האופטימלי - כדור פניג פונד.
לנקב חור בעזרת האצבעות.
להטיל לשמן קודם חלק אחד, הוא מיד תופח ולהגליץ' את שאר הסופגניה.
לקוניאק חשיבות מרובה - מונע ספיגת שמן.
אפ יש לכם עלי גרניום ריחני - עטרסה - לזרוק לשמן 2-3 עלי גרניום, מונע שריפת השמן ונותן ארומה טובה.. להחליף כשנשרפים.

לטגן בשמן חם בינוני - כלומר- אם השמן בין טיגון לטיגון חם מאד, להנמיך קצת.
לקרר על מסננת.

להגשה - לאבק באבקת סוכר.
או כמו המרוקאים - להגיש עם קערית סוכר גס- כל אורח טובל בסוכר לפני כל ביס.
תה עם נענע או שיבה הם בחירה מצוינת להגיש עם ספינג' .
את הספינג' ניתן לחמם למחרת.. בטוסטר אובן על מגש, או בתנור על גריל.. יוצא נהדר.

חג אורים שמח

WAN

ספינג' ממולאים/דרומית 1

אפשר להכין מהתערובת הבסיסית של הספינג', ספינג'ים ממולאים ולטגן אותם. מאד טעים ונחטף בכייף מהצלחת.

למילוי אפשר להשתמש בכל דבר שמתחשק. למשל חתיכות גבינה צהובה קטנות, או בשר טחון מטוגן עם בצל ותבלינים, או פטריות מטוגנות עם בצל.

ולביצוע: פשוט לוקחים גוש קטן (בערך בגודל של קלמנטינה קטנה) של בצק עם ידיים לחות, פותחים על כף היד (כמו הפעולה של קובה), ממלאים בקצת מילוי, סוגרים ומטגנים בשני הצדדים עד להזהבה.

כל מתכון לספינג' מתאים, וזה המתכון שלי:

רכיבים:

- קילו קמח
- 2 כפות שטוחות שמרים יבשים
- 1 כף מלח
- 1 כפית סוכר
- 4 כוסות מים (כוס של cc250)

אופן ההכנה:

לערבב את כל הרכיבים בקערה גדולה ולהקציף ביד את הבצק. מתקבל בצק רך ודביק. להתפיח את הבצק שעתיים ולהקציף אותו שנית בעזרת כף היד. להרים גוש בגודל של קלמנטינה די קטנה, ליצור בעזרת ידיים לחות צורה של בייגלה ולטגן עד הזהבה משני הצדדים בשמן עמוק. יש לדאוג שהידיים תהיינה לחות כל הזמן. כדאי לכסות את המחבת בטיגון הצד הראשון של הספינג'. לפזר אבקת סוכר על הסופגניות, או לטבול אותן בצלחת עם סוכר רגיל. (לעצמי אני שומרת ספינג' ללא סוכר).

הערות:

אפשר להכין את הבצק כמה שעות לפני ההכנה ואפילו יום לפני. במקרה זה יש לשמור את הבצק במקרר שם הוא יתפח מאד.

מקור המתכון:

דרומית 1

הסופגניות של חנה'לה/חנה שאולוב

הובא בשנה שעברה על ידי nicki3 ל"חלבי"

"חנה שאולוב שולחת לכם את המתכון האישי שלה לסופגניות עם ברכת חג שמייח לכל אנשי הפורום..."

הסופגניות של חנה'לה

מצרכים:

6.5-7 כוסות קמח רגיל
7 כפות סוכר
50 גרם שימרת
1 1/2 כוס חלב פושר
2 ביצים שלמות
2 חלמונים
2 כפות ברנדי
תמצית וניל
150 גרם חמאה או מרגרינה בקוביות
כפית מלח

הכנה:

לערבב את הקמח, הסוכר והשמרים
להוסיף את החלב הפושר, הביצים, החלמונים, הברנדי, תמצית הווניל, החמאה והמלח - להתחיל לעבד במערבל במהירות הגבוהה ביותר במשך כשמונה דקות.
להניח להתפחה מכוסה במגבת לחה. כאשר נפח הבצק מוכפל, לרדד לעלה בגובה 1.5-2 ס"מ ברידוד זריז, ולקרוץ לעיגולים בעזרת כוס. להניח שוב להתפחה ולטגן בשמן עמוק וחם.
להוציא מהשמן, להספיג על ניר מגבת ולהזריק ריבה.

טיפים:

לטגן את הסופגניות בשמן חם אבל לא חם מאוד. (טובלים קיסם בשמן ורואים שנוצרים סביבו עיגולים קטנים ועדינים)
בתחילת הטיגון לכסות את הסיר למשך דקה אחת בלבד ואז להסיר את המכסה, להפוך את הסופגניות ולהמשיך בטיגון ללא מכסה (כדי שיצא קו לבן יפה מסביב לסופגניות).
נסו ותיהנו! (אני ניסיתי ויצא א ח ל ה מומלץץץץ – ניקי)

מקור המתכון:

חנה שאולוב

ספינג' r66, מ"מתכונים"
 ע"פ אחות שלי.....

החומרים:

- 1 ק"ג קמח
- ביצה אחת
- 3 כפות שמרים
- 3 כפות סוכר
- כפית מלח.

הכנה:

לשפוך מים פושרים (4 כוסות +) וללוש עד שהבצק דביק.. בלי חשש... הבצק נדבק לידיים.
 לשטוף את הידיים תוך כדי לישה בידיים רטובות.
 להתפוח.. עד שמכפיל את נפחו ומלא בועות.
 להכין קערה עם מים, להרטבת הידיים.
 לקחת חתיכה קטנה ולנסות לפתוח עם היד, ליצור חור באמצע ואז להשליך בעדינות לתוך שמן רותח. ככל שהבצק רך ונוזלי הספינג' טעים יותר.
 אחרי הטיגון לטבול בסוכר או בסירופ סוכר.

הערות:

מקור המתכון:
 r66, אחות

סופגניות "ביס" מהירות/הרברון, "מתכונים"

על בסיס המתכון הקלאסי עשיתי ואריאציה.

החומרים:

- 1 קמח תופח קטן
- 2 שמנת חמוצה
- 2 ביצים
- 2 כפות ליקר תפוזים
- מיץ מחצי תפוז
- כף גדושה תמצית וניל
- רבע כוס סוכר
- גרידה מחצי קליפת תפוז

הכנה:

מערבבים היטב למסה אחידה ומשאירים, פתוח, 10 דקות עד תחילת היווצרות בועות אוויר (בגלל הקמח התופח. זו לא בדיוק תפיחה של ממש)
 לשמן חם אבל לא רותח לגמרי, יוצקים בכף כדורים קטנים ומטגנים משני הצדדים. בשמן חם מדי הבפנוכו יצא נא, אז נא להיזהר.
 מאבקים באבקת סוכר
 טובלים בגנאש שוקולד
 ומתענגים

כל טוב ושבוע טוב,
 רונן

הערות:

מקור המתכון:
 הרברון

סופגניות/הנס ברטלה, מ"על השולחן"

החומרים:

500 גרם קמח
 80 גר' סוכר
 3 כפות שמרים
 1/2 לימון מגורד
 1/2 תפוז מגורד
 2 טיפול תמצית וניל
 10 גרם מלח
 4 ביצים
 20 גר' חלב
 1/3 כוס ברנדי או רום
 80 גר' חמאה מומסת
 1/2 צנצנת ריבת תות
 100 גר' אבקת סוכר

החומרים:

- שמים את הקמח בקערה, מוסיפים כוס סוכר, שמרים, גרידת לימון ותפוז, ותמצית וניל.
- מכסים במעט מהקמח. מוסיפים מלח, ביצים, חלב, ברנדי. מערבלים לבצק עם וו לישה במשך 2 דקות, מוסיפים חמאה בזרם דק, ממשיכים ללוש עוד 10 דקות. מכסים בקמח ובמגבת ומתפחים כ-20 דקות.
- מפעילים את המיקסר שוב עד שהבצק משתחרר מהדפנות. מכסים שוב בקמח ונותנים תפיחה נוספת של 15 דקות.
- מפעילים את המיקסר שוב כשתי דקות, מוציאים את הבצק לשולחן, המקומח מעט. מחלקים ל-20 חתיכות וגלגלים על שולחן ללא קמח, כשכף היד עוטפת אותן לגמרי, כולל הצדדים.
- מניחים על מגש משומן דק עם רווחים זהים לגודלם ומכניסים את המגש לתנור המחומם ל-40 מעלות, כשעל תחתית התנור שמים כלי קטן עם מעט מים רותחים, שימנע מהבצק להתייבש.
- מחממים שמן על להבה קטנה עד ל-200 מעלות. כשהסופגניות הכפילו את נפחן, מניחים אותן בשמן עם צד תחתון כלפי מעלה. כשהצד התחתון השחים הופכים אותן בעזרת כף עץ ומשחימים את הצד השני.
- מוציאים מהשמן ומניחים על מגבת נייר.
- ממלאים בריבה ובזקים אבקת סוכר

הערות:

מקור המתכון:

הנס ברטלה, "על השולחן"

<http://www.tapuz.co.il/tapuzforum/main/Viewmsg.asp?forum=75&msgid=9416739>

סופגניות של אמירה

רכיבים:

- 1 כף שמרים יבשים
- 1 כוס חלב חמים
- 1/3 כוס סוכר +1 כפית
- 2 ביצים טרופות קלות
- 60 גר' חמאה מרוככת
- 1 כף גרידת לימון
- 1 כף ברנדי
- 1/2 עד 5 כוסות קמח (אני השתמשתי בקמח ללחם)
- שמן לטיגון (אני השתמשתי בקנולה)

אופן הכנה:

בקערה גדולה ממיסים את השמרים וכפית הסוכר בחלב החמים ומניחים לתסוס ל-5 דקות.
מוסיפים כוס אחת מהקמח ומתחילים לערבב, מוסיפים את שאר הסוכר, החמאה, הביצים, הברנדי וגרידת הלימון, ומתחילים להוסיף את הקמח בהדרגה.
אם עובדים עם מיקסר, כשהבצק מתחיל להיפרד מדפנות הקערה, צריך להוסיף קמח כף אחר כף, עד שנפרד מהדפנות לגמרי, ולהמשיך ללוש עוד 5 דקות.
כשמכינים ידנית, ברגע שהבצק אינו דביק, מעבירים למשטח מקומח קלות, ולשים 5 דקות, להוסיף מעט קמח רק אם ממש דביק.
משמנים קלות קערה נקיה, מגלגלים בה את הבצק, עוטפים בניילון נצמד, וכך אני מתפיחה: מחממת במיקרו למשך דקה, 2 מגבות מטבח, את האחת מניחה מתחת לקערה ואוספת את השוליים שיחבקו את הקערה מבחוץ, את השניה פשוט פורשת מעל הניילון הנצמד העוטף את הקערה.
להתפיח במשך שעתיים, להסיר את הניילון הנצמד, ובעדינות ללחוץ עם האגרוף כדי לשחרר את הגזים, לעטוף שוב בניילון, לחמם שוב המגבות ולהתפיח ל-45 דקות.
לאחר שהבצק תפח, להכין 2 תבניות ולרפד אותן בנייר אלומיניום ובעזרת מגבת ניר או מפית, לשמן אותן קלות(בשום אופן לא במשטח מקומח, הקמח העודף נשרף בטיגון ושורף ומעכיר את השמן). אני מניחה את הסופגניות על משטח סיליקון (SILPAT) מרוסס בתרסיס שמן.
יוצרים מהבצק כדורים יפים בגודל קלמנטינה קטנה, את הצורה היפה מקבלים על ידי איסוף הקצוות של פיסת הבצק לכיוון תחתית הסופגניה, וסגירת הקצוות בצורה נאה.
מניחים את הסופגניות בתבנית, פורסים מעל ברפרוף נילון נצמד(לא להצמיד) לבדוק כל כמה זמן שהניילון לא נצמד, ומעליו מגבת מטבח מחוממת. מתפיחים למשך 45 דקות.

מחממים שמן (שיגיע לטמפ' 180-190 מעלות) (אם אין טרמומטר, לחמם את השמן בלהבה הבינונית בעוצמה הכי גבוהה. בדיקה נוספת, על ידי ידית של כף עץ, מונחת בניצב בשמן, אם בועות עדינות מחוללות סביבה, השמן מוכן (בכל מקרה, לניסיון, תכניסו סופגניה אחת).

את הסופגניה להכניס לשמן כשהחלק העליון שלה טובל בשמן, והתחתון למעלה. אני לא מכניסה יותר משתיים מקסימום 3 ביחד שלא ישבשו את הטמפרטורה. לכסות מיד במכסה למשך דקה, להסיר את המכסה וטגן עוד כדקה דקה וחצי, להפוך, ולהמשיך לטגן עוד שתי דקות לערך. להוציא בכף מחוררת לצלחת עם ניר סופג, למלא בריבה ולפזר אבקת סוכר.

הערות:

הכדורים צריכים להיות לפחות פי 2 מהגודל המקורי, גם אם לוקח יותר מ-45 דקות.
את הסופגניות להרים בזהירות מהמשטח ולהכניס בעדינות לשמן...

מקור המתכון:

אמירה

וגם מאמר פלוס סדנה נוספת של אמירה מ-ynet

סופגניה בשלבים -אמירה

"איך מכינים סופגניות טובות ואזוריות? מתפחים טוב טוב ומטגנים בטמפרטורה נכונה. אמירה זיו, מפורום אוכל, מסבירה - שלב אחרי שלב..."

<http://www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-2275613,00.html>

סופגניות של סבתא/soopsi, מ"מתכונים"

מתכון שנמצא אצלנו במשפחה כבר 3 דורות, וכל פעם שאני מכינה זה מזכיר לי את סבתי ז"ל שהיתה בשלנית מדהימה, והסופגניות שלה - מהטעימות שאכלתי

החלק המגניב בסופגניות האלה – מלבד זה שהן כמעט ולא סופגות שמן (בגלל הקוניאק), ושהבצק שלהן יוצא אוורירי ביותר (ורק בגלל זה הן כבר מומלצות) זה שלא רואים איפה הזריקו את הריבה!

חומרים:

1/2 קילו קמח
50 גרם שמרים (רצוי טריים אבל אפשר גם שמרית)
100 גרם סוכר
100 גרם מרגרינה או חמאה מומסת
1 כוס חלב פושר (שלתוכו מוסיפים את השמרים)
5 חלמונים
כמה טיפות תמצית וניל
קצת (אבל ממש קצת) מלח
כף קוניאק

למילוי: ריבה (סבתי היתה מכינה עם פובידל, אצלי זה שודרג בנוסף גם לריבת תות, ריבת חלב וריבת פטל)

הכנה:

ממיסים את השמרים בחלב הפושר, ונותנים לעיסה לתסוס שמים בקערה את הקמח, הסוכר, הווניל, החלמונים, הקוניאק והמלח. מוסיפים את החלב עם השמרים ואת החמאה (או המרגרינה). לשים את כל החומרים יחד עד לבצק רך וגמיש שמים להתפחה מכוסה היטב עד שמכפיל את נפחו.

הרכבה:

ועכשיו העבודה: מרדדים שני עלים דקים. על עלה אחד שמים במרחקים יחסית גדולים גבעות קטנות של ריבה. על זה שמים בזהירות את העלה השני (להזהר לא למעוך את הריבה) וצרים עיגולים בעזרת כוס (תדמיינו שהריבה צריכה להיות במרכז הסופגניה וצריכים להיות שוליים של בצק כ-2 ס"מ מסביב לריבה). (הסיבוב של הכוס הוא זה שיסגור את הסופגניות ולא ייתן לריבה לברוח).

מתפחים שוב את הסופגניות כשהן מכוסות עד שמכפילות את נפחן. מחממים שמן עמוק (עדיף כותנה), (ומחליקים בזהירות את הסופגניות לתוכו כשהשמן צריך להיות חם מאוד (!)). מחכים עד שמזהיב, הופכים לצד השני ומחכים עד שהוא יזהיב גם ומוצאים, מניחים על מגבת נייר לספוג עודפים של שמן.

מניסיון כדאי לחכות קצת לפני שנותנים את הביס הראשון כי הריבה בפנים קצת חמה.

בייגל מטוגן**החומרים:**

- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כף חמאה
- 1 כוס חלב
- 1 כפית מלח
- 1 שקית אבקת אפיה
- 4-5 כוסות קמח

הכנה:

לערבב סוכר וחמאה, להוסיף ביצים ולערבב טוב
 להוסיף מלח, קמח ואבקת אפיה
 ללוש לבצק חלק
 לקחת חלקים של הבצק וליצור בייגל
 לטגן בשמן חם
 ולהעביר בסוכר מעורבב עם קינמון מיד לאחר הטיגון
 אפשר לשמור הרבה זמן בכלי אטום

הערה: מאז שאני בארץ אני מכינה אותם עם קמח תופח (מזה 29 שנים)
 הם לא סופגים בכלל שומן בטיגון

בתיאבון

מקור המתכון:

טראפל, "מתכונים"

סופגניות/אלינוער רבין**החומרים:**

30 גר' שמרים
 3 ½ כוסות קמח
 4 כפות סוכר
 1 כוס חלב/מים פושרים
 4 חלמונים
 קורט מלח
 100 גר' חמאה/מרגרינה מומסת
 1 כף ברנדי
 1 כפית גרידת לימון

הכנה:

שמים את הקמח בקערת המיקסר. עושים גומה באמצע ושמים בה את השמרים, כף סוכר ומחצית המים. מערבבים עם קצת קמח מניחים לתסיסה 10 דקות.

מוסיפים לגומה את שארית המים, החלמונים ושאר החומרים. מערבלים במיקסר במהירות נמוכה 15 דקות עד שהבצק נפרד מהדפנות אך לא נדבק לקרס. אם הוא נדבק לדפנות יש להוסיף קמח, ואם הוא נדבק לקרס יש להוסיף מים או מרגרינה. מכסים את הקערה במגבת מטבח או בשקית ניילון עד שהבצק יכפיל את נפחו. מרדדים את הבצק לעובי 2 ס"מ (לא דק יותר) וקורצים עיגולים בעזרת כוס מקומחת. שמים סיר עם שמן על האש, וכשהשמן רותח מכניסים את הסופגניות, בתחילה בסיר מכוסה, ולאחר הפיכתן ללא מכסה. יש להקפיד שלהבת הגז תהיה בינונית כדי שהסופגניות לא תישרפנה מהר בחום גבוה או תספוגנה שמן בחום נמוך. מוציאים את הסופגניות המוכנות בעזרת כף מחוררת לצלחת מרופדת בנייר סופג. מזריקים ריבה וזורים אבקת סוכר.

הערות:**מקור המתכון:**

אלינוער רבין

סופגניות מקמח מלא/ אמנות הבישול בעידן החדש

חומרים ח-20-15 סופגניות:

- 4 כוסות קמח מלא מנופה (חיטה ו/או שעורה)
- 1 קוביה (50 גרם) שמרים טריים
- 1/2 כוס תחליף-חלב פושר
- 1 כוס מים פושרים + 10 טיפות מיץ לימון או 1/2 כוס מים + 1/2 כוס יוגורט עזים
- 1/2 כוס סוכר חום
- 1/4 כוס סירופ חרובים/גליצרין/לתת/דבש
- 1/2 כוס שמן קנולה מכבישה קרה (אם משתמשים בגליצרין, אפשר להסתפק ב- 1/3 כוס שמן)
- 2 כפות גרגרי לציטין
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית קליפת הדורים מגוררת דק
- 1/2 כפית קינמון
- 1/4 כפית זנגביל (אפשר גם תבלינים נוספים לפי הטעם כגון הל, אניס וכד')

למילוי :

ריבת פירות ממותקת ברכז פרי

לקישוט :

אבקת סוכר ענבים או סוכר פירות, או רוטב שוקולד חרובים (ראו מתכון)

אופן ההכנה:

1. ממסים את השמרים ב- 1/2 כוס מהנוזלים + כפית מהסוכר, עד שמתחילה תסיסה.
2. בקערה גדולה מערבבים 2 כוסות מהקמח, את שאר הנוזלים ואת שאר חומרי הבצק.
3. החומרים צריכים להיות חמימים (בערך בטמפרטורת הגוף (על-מנת שהשמרים יפעלו).
4. מוסיפים את תמיסת השמרים ומערבבים היטב.
5. מוסיפים בהדרגה את שאר הקמח ולשים עד לקבלת מרקם חלק ואחיד. הבצק צריך להיות מעט דביק. מניחים לו לתפוח במקום חמים עד שהוא נעשה אוורירי. אם משתמשים בגליצרין, ההתפחה לוקחת יותר זמן אבל המרקם יוצא מדהים.
6. מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך. (C1700) מרפדים תבנית בנייר אפייה, או משמנים תבנית שקעים. משמנים היטב את הידיים ויוצרים בעדינות כדורים בקוטר כ-7 ס"מ (אפשר גם יותר גדול או קטן) ומניחים אותם בתבנית.
7. אופים כ-20 דקות, בודקים אחת כדי לראות אם היא מוכנה.
8. מזריקים ריבה ומפזרים אבקת סוכר.

הערות :

מומלץ להגיש סמוך לזמן ההכנה



דונאטס אמריקאי – התמונה נאספה ברשת

דונאטס (סופגניה אמריקאית)/מיכל לוי, מקובץ מתכוני חנוכה של זולו

רכיבים (ל-16 יחידות)

1 כוס חלב חם (לא רותח) או מים

20 גרם שמרים

1 כוס סוכר

3 כוסות קמח

1 כפית מלח

3 ביצים

60 גרם חמאה (או מרגרינה) מומסת

לציפוי:

50 גרם אבקת סוכר

1 כף קינמון

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה קטנה את החלב, השמרים והסוכר. שמים את הקמח, המלח, הביצים והחמאה בקערת המערבל או על משטח העבודה ויוצרים גומה במרכז. יוצקים את השמרים לתוך הגומה ולשים לבצק כ- 10 דקות. משהים להתפחה כ- 40 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

2. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 2 ס"מ. קורצים בבצק עיגולים בעזרת כוס, ובמרכזם עיגולים קטנים יותר, בעזרת כוסית קטנה, כך שיתקבלו טבעות בצק. מניחים את הטבעות על משטח מקומח ומכסים במגבת. משהים להתפחה כחצי שעה.
3. מחממים בסיר שמן לחום בינוני-גבוה (180 מעלות). מכניסים לסיר כארבעה דונאטס בכל פעם (לפי גודל הסיר), מזהיבים כשתי דקות מצד אחד והופכים לצד השני. מוציאים מהשמן ומניחים על מגבות נייר לספיגת עודפי השמן. מצננים מעט, מפזרים אבקת סוכר וקינמון ומגישים חם.

הערות:

מקור המתכון:

מיכל לוי, קובץ מאכלי חנוכה

קובץ מתכוני חנוכה שהכנתי בהשנה שעברה:

<http://img2.tapuz.co.il/forums/65923359.doc>

דונאטס – המון מתכונים, כולל האמריקאי/מתכונים.נט
יש שם מתכונים אחד-אחד.

<http://www.matkonim.net/hagim/hanukka4.html>

וגם דונאטס אפויים (מסתבר שיש חיה כזאת)/מתכונים.נט

<http://www.matkonim.net/hagim/bakedonut.html>

דונאטס מהאתר של שמרית

<http://www.shimrit.co.il/Index.asp?ArticleID=67&CategoryID=77>

וגם מבחר סופגניות של רוני ונציה – ביניהן גם דונאטס אמריקאי/ynet

<http://www.ynet.co.il/articles/1,7340,L-1380488,00.html>

גלזורות לדונאטס/מירי צל דונטי, מעריב, מוואלה

<http://community.walla.co.il/?w=/523/2670/8778377/@m/printer>

דונאט אמריקאי



התמונה נאספה ברשת

ועוד "קצת" מתכונים בקישורים:

קובץ מתכוני חנוכה שהבאתי בשנה שעברה:

<http://img2.tapuz.co.il/forums/65923359.doc>

סופגניות דלות קלוריות/מיקי שמו, מ-ynet

<http://www.ynet.co.il/ency/1,7340,L-437116,00.html>

מתכונים מימי אנטיכוס - חנוכה בסגנון יוני/פיליס גלזר, מ-ynet

"אם אתם מחפשים דרך לגוון את מתכוני החג הקרב, למה שלא תלכו על חנוכה בנוסח יהדות יוון עם לביבות קישואים ופטה, טיגיטס עם אוזו ופריטולס? יאסו!.."

<http://www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-3183295,00.html>

קישור לקובץ מאכלי חנוכה מזולו:

http://www.zooloo.co.il/hagim/Hanuka_Recipes.doc

Happy Hanukkah!

