



## חלת אגוזים ופקאן

### קליית אגוזים והכנת נוזל לבצק:

1. מחממים תנור לחום של 150 מעלות.
2. בתבנית מתאימה עם נייר אפייה מפזרים את האגוזים והפקאנים בצורה אחידה.
3. קולים את האגוזים בתנור כחצי שעה.
4. עם ההוצאה מהתנור מוזגים את המים על האגוזים בתוך התבנית ומכסים עד לצינון מוחלט.
5. מסננים את האגוזים ושוברים בקערה. את הנוזלים שוקלים ומשלימים ל- 230 מ"ל

### הכנת הבצק

1. בתוך קערת במיקסר שוקלים 220 מ"ל ממי האגוזים
2. מוסיפים את השמרים הטריים והביצה ומערבבים היטב
3. מוסיפים את הקמח ומעליו את הסוכר
4. מתחילים לישא במהירות נמוכה ורגע לפני שהמסה הופכת לבצק אחיד נוסף את השמן או החמאה
5. ממשיכים לישא במהירות בינונית במשך 10 דקות
6. עוצרים לרגע ומוסיפים את האגוזים והפקאנים עם המלח. לשים במהירות איטית כ- 3 דקות
7. מכדרים מעט את צורתו של הבצק בתוך הקערה ומכסים בשקית ניילון או מגבת לחה

### התפחה ראשונה ועיצוב החלות:

1. זמי ההתפחות משתנים בהתאם לטמפרטורת החדר. כאשר חם יותר הבצק יעלה מהר יותר ואם לא נשים לב השמרים ימותו והחלה לא תעלה יפה בעת האפייה.
2. בודקים את מרקמו של הבצק לאחר כ- 40 דקות מנוחה. כאשר הבצק הכפיל את מימדיו ובעת מגע הוא לא קורס מוציאים אותו מהקערה ומתחילים לעצב
3. מחלקים את הבצק ל- 6 חתיכות במשקל 150 גרם לאחת.
4. מחממים את התנור לחום של 180 מעלות
5. מכדרים את החתיכות עד לקבלת פני שטח חלקים ומתוחים
6. מניחים את הכדורים על משטח מעט מקומח ומכסים. מאפשרים לבצק לנוח במשך 10 דקות
7. מרדדים מעט ומעצבים את הבצק לרצועות וקולעים את החלה
8. מעבירים לתבנית האפייה ומכסים

### התפחה שנייה ואפייה:

1. אחרי כ- 30 דקות (תלוי בטמפרטורת החדר) מסירים את הכיסוי ומורחים את החלה בביצה
2. אופים כ- 25 דקות בטורבו ומוציאים כאשר הצבע כהה והתחתית אפוייה
3. למחמירים - החלה מוכנה כאשר הטמפרטורה הפנימית הגיעה ל- 95 מעלות
4. מואפשרים לחלה להצטנן על גבי רשת או שפשוט הופכים ומאפשרים לתחתית לנושם

מרכיבים:	כמות:
קמח לחלה	500 גרם
סוכר	50 גרם
שמרים טריים	20 גרם
מים	280 מ"ל
ביצה	30 גרם
שמן חמניות או	35 מ"ל
חמאה רכה	
מלח	6 גרם
אגוזי מלך	חופן
אגוזי פקאן	חופן

