

גביניות

מטרה: שהילדים יכירו וילמדו על בצק עלים.

הסבר על בצק עלים:

בצק עלים הוא בצק המשמש לרוב למאפים שונים מאפים ממולאים וכמובן עוגת השכבות הקלאסית "נפוליאון" ("קרום שניט"). בצק העלים משמש גם לשם הכנת בורקס, בוריקיטוס ומאפים מלוחים נוספים. הכנת בצק עלים מתאפיינת במריחה של שכבת שומן (חמאה או מרגרינה) על הבצק, קיפולו ושוב רידודו, וכך מספר פעמים עד שהבצק עשוי ממספר רב של שכבות שביניהן מפריד שומן. אנחנו נעבוד בשיטה שונה ונכין גביניות.

חומרים לבצק:

- 6 כוסות קמח לבן מנופה (840 גרם)
- 1 שקית או 1 קוביית שמרית (50 גרם)
- ½ כוס סוכר (100 גרם)
- 1 כפית מלח
- 2 ביצים (גודל L)
- ½ כוס שמן קנולה (100 מ"ל)
- כ- 1½ כוס מים.

אופן ההכנה:

1. שמים בקערת מערבול את החומרים פרט למים ומערבבים במהירות איטית 3 דקות.
2. מוסיפים את המים בהדרגה ולשים כ-5 דקות במהירות בינונית עד לקבלת בצק רך ועדין.
3. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לשעה.
4. מוציאים מהבצק את האוויר בעזרת חבטות כף יד.



תוספות למילוי:

- קילו גבינה לבנה 5%
- שקית אינסטנט פודינג וניל
- שקית סוכר וניל
- ¾ כוס סוכר

אופן ההכנה:

שמים את כל החומרים בקערה ומערבבים.

הכנת הגביניות (עם הילדים):

(אפשר להגיד לילדים לרדד את הבצק, לקפל לחצי ושוב ושוב-> שכבה עובדים ומכינים בצק עלים.)

1. כל ילד מקבל בצק ופותח אותו לריבוע (או לריבועים)
2. שמים מעל כמות קטנה של המילוי
3. את הריבוע סוגרים לגבינית ע"י הבאת שתי הפינות של הריבוע לאמצע וכך גם שתי הפינות השניות.