קיורטוש קפה

נועה מלכין



מצרכים:

לבצק:

500 גרם קמח תופח

כף וחצי שמרים יבשים

3 כפות סוכר

ביצה

220 גרם חלב

50 גרם חמאה

לציפוי:

50 גרם חמאה מומסת

מנת אספרסו ארוך

מקפסולת בלאק של

אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

במיקסר עם וו לישה מערבבים תחילה את הקמח, השמרים והסוכר לאיחוד.

לאחר מכן, מוסיפים את שאר המרכיבים ולשים כ-10 דק במוד בינוני עד קבלת בצק אחיד רך ונעים.

מעבירים את הבצק לקערת התפחה ומתפיחים כשעה או עד הכפלת נפחו.

כאשר הבצק מוכן, מחלקים אותו לחלקים כך שיהיה נוח ליצור רצועות בעובי אצבע, מחברים את כל הרצועות לרצועה אחת.

עוטפים מערוך בנייר אפייה ומסובבים את נייר האפיה באזור הידיות להידוק.

על גבי המערוך מלפפים את הרצועה ומגלגלים את המערוך כך שהרצועה תתחבר.

בקערה ממיסים את החמאה ומערבבים אותה עם מנת האספרסו.

בעזרת מברשת מורחים בנדיבות את הבצק בציפוי החמאה והקפה.

על נייר אפיה שמים סוכר וקינמון ומגלגלים את הבצק הרטוב כך שהסוכר והקינמון יעטפו את כולו.

מניחים את המערוך על תבנית כך שהמאפה באוויר ומכניסים לאפייה בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 20-30 דק.

במחצית הזמן סובבו את המערוך.

בסיום האפייה הוציאו לצינון והורידו את הקיורטוש מהמערוך בזהירות.

בתאבון!