רוזעלך שוקולד לבן וקפה

תומר ארד



<u>מצרכים:</u> מתאים ל2 רצועות

<u>לבצק:</u>

300 גרם קמח

150 מ״ל מים

חצי כפית שמרים יבשים

1/4 כוס שמן זית

1/4 כפית מלח

<u>לממרח קפה:</u>

200 גרם שוקולד לבן

שוט אספרסו קצר עם קפסולת delizioso של אספרסו קלאב

<u>אופן ההכנה:</u>

מכינים מראש את הממרח:
שמים בקערה 200 גרם שוקולד שוקולד ושופכים מעל שוט אספרסו רותח. טורפים ביחד עד לאיחוד של החומרים ושכל השוקולד הלבן נמס. מכניסים למקרר לשעתיים-שלוש עד שהממרח מתייצב.
במיקסר עם וו לישה מעבדים את הקמח,מים ושמרים.
לאחר 5 דקות מוסיפים את השמן זית בהדרגה ולשים עד לאיחוד.
מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש עד שהבצק מתנתק מדפנות הקערה.
מכסים את הבצק ונותנים לו לתפוח עד הכפלת הנפח(שעה-שעה וחצי).
מחלקים את הבצק ל2,
כל חצי מרדדים לצורת דף(מלבני) בין 2 ניירות אפייה משומנים.
מורחים את הממרח שלכם על כל פני שטח הבצק.
מתחילים לגלגל את הבצק מהצד הרחב שלו עד שנוצר ״נקניק״ שאותו חותכים בערך ל10 חתיכות קטנות(לפי העין והגודל שהרוזלך ניראה לכם).
מפזרים את החתיכות במרווחים על תבנית עם נייר אפייה.
מכניסים לאפייה של 7-8 דקות על 250 מעלות(לא טורבו).

בתיאבון!