

מתכון לקורטוש קאלאץ' בתנור הביתי

המתכון המעולה הזה מבוסס ברובו על מתכון מהאתר של גלעד אילון "בעיקר מתוק -טבעוני", והוא מתכון די בסיסי לעוגת שמרים. ניסיתי מספר רב מאוד של מתכונים לקורטושים שלי, מהארץ ומחו"ל, ייעודיים לקורטוש או שלא, עם ביצים, חלב, חמאה ועוד כהנא וכהנא וריאציות, אך זהו ללא ספק המתכון הפשוט והמוצלח ביותר, גם מבחינת המראה האפוי הנהדר שלו, ועוד יותר מבחינת ריחו וטעמו הנפלא! התיאור נראה ארוך, אך נותן מענה לכל השאלות, והתהליך עצמו די פשוט (:

מצרכים ל-6 מיני קורטוש:

250 גרם קמח לבן (2 כוסות פחות 3 כפות)

20 גרם שמרים טריים או 6 גרם שמרים יבשים אינסטנט (2 כפיות)

60 גרם מים ($\frac{1}{4}$ כוס) או 80 גרם חלב סויה ($\frac{1}{3}$ כוס), או חלב

40 גרם סוכר ($3\frac{1}{2}$ כפות)

$1\frac{1}{2}$ גרם מלח ($\frac{1}{4}$ כפית)

60 גרם רסק תפוחי עץ לא ממותק, אפשר לרסק תפוח ללא קליפה על פומפיה (תפוח בינוני = 3 כפות)

45 גרם שמן צמחי, כגון קנולה/סויה (4 כפות), ועוד קצת לשימון הכלים

- אם אין לכם משקל למטבח ו/או כפות מדידה, ניתן להכין עם כלי המטבח הרגילים, לעקוב אחרי הלישה ולגעת בבצק כל 2-3 ד' כדי לבדוק אם צריך להוסיף מים/שמן/קמח.

הכנת הבצק:

1. מניחים בקערת מיקסר את כל החומרים היבשים, למעט המלח (שעלול להרוג את השמרים) ונותנים ערבוב קל עם כף.
2. מוסיפים את החומרים הרטובים ולשים עם וו לישיה כ-10 דקות; לאחר דקה או שתיים מתחילת הלישה מוסיפים את המלח בפיזור על כל הבצק וממשיכים ללוש. אפשר גם ללוש בידיים על שיש נקי ומקומח, מה שיצריר כ-15 דקות של לישה מאסיבית ונחושה.
3. הבצק המתקבל צריך להיות חלק וגמיש, ועדיף שיהיה דביק יותר מאשר יבש. אם הבצק מעט יבש או מתפורר, אפשר להוסיף לו כפית מים וללוש עוד קצת. אם הבצק רטוב ונדבק יותר מדי לידיים, אפשר להוסיף כפית קמח. אם הוא מרגיש קשה מדי אפשר גם להוסיף טיפה מים ו/או שמן ולהמשיך ללוש עד שהוא מרגיש נוח יותר לעבודה. ואין מה לדאוג, אי אפשר ללוש יותר מדי - בצק שמרים אוהב שמתעסקים איתו!
4. מכסים את הקערה עם הבצק בניילון (עם פתח קטן לאויר) ו/או מגבת ומניחים במקום חמים להתפחה עד שהוא מכפיל את הנפח שלו. מומלץ בתנור או במיקרוגל לצד כוס מים רותחים (לא מפעילים אותם). בקיץ הבצק תופח מהר יותר: כשעה - שעה וחצי, בחורף אולי קצת יותר. אפשר גם להכין את הבצק יום מראש ולהתפיח במקרר, למשך כל הלילה (8-6 שעות), ולהוציא אותו שעתיים לפני ההכנה לתפיחה נוספת.

5. מחממים את התנור ל-170 מעלות.
6. על משטח מקומח קלות מגלגלים מעט את הבצק לנקניק, ואז מרדדים אותו עם מערוך למלבן בעובי של כ-4 מ"מ, לא דק מדי ולא עבה מדי.
7. חותכים את הבצק לרצועות ארוכות ברוחב 2 ס"מ בערך בעזרת גלגלת פיצה או סכין חדה. אם החיתוך עם הסכין יוצא מעט משונן ולא יפה, ניתן לגלגל כל רצועה ל"נקניק" כדי להחליק את הקצוות.
8. משמנים את החלק החיצוני של ה'מיני-קורטושים' (הקרמיקות) בקצת שמן צמחי, אפשר עם הידיים או עם מברשת ביצים.
9. מלפפים כל רצועה סביב 'מיני-קורטוש' אחד לפי הסימון, כך שהקצה התחתון והעליון של הבצק יוחזקו מתחת לליפופים הקרובים אליהם, ולא ישתחררו. אם הרצועה נגמרת לפני סוף הסימון, חברו לה רצועה נוספת במעיכה טובה עם האצבעות. אם הרצועה ארוכה מדי, חתכו אותה בסוף.
10. מגלגלים כל קורטוש על צידו כך שהבצק ישתטח מעט ויצמד לכלי. אם הבצק מתנתק ממש מהכלי, יתכן שמרחתם אותו ביותר מדי שמן, או שיש יותר מדי בצק והוא מתנתק בשל משקלו. הורידו חתיכה, גלגלו מחדש את הבצק לנקניק, לפפו ורדדו.
11. אם רוצים, ואני מאוד ממליצה, מפזרים סוכר לבן בצלחת שטוחה, מורחים מעט שמן על הקורטושים, ומגלגלים אותם בסוכר.
12. מרפדים תבנית בנייר אפייה (לא חובה, אבל שומר עליה נקיה ותחתיות הקונוסים לא ישחירו ממנה).
13. מניחים את ה'מיני-קורטושים' בתבנית ככה שהם עומדים יפה (הקונוסים זקופים) ומכניסים לתנור 15-20 ד' או עד שהבית מתמלא בריח מטורף, והבצק תופח ומזהיב!
14. מוציאים את התבנית מהתנור ומניחים את הקונוסים על משטח קר שיצטננו מעט - כרגע הם לוהטים!
15. ניתן להגיש עם הכלים לחוויית ליפוף אישית מהנה, או לשלוף את המאפים ולהגישם על צלחות (:
*אם לא גלגלתם את המאפים בסוכר, ניתן להבריש אותם בסירופ חם מיד לאחר האפיה (חצי כוס סוכר וחצי כוס מים שמרתיחים יחד 5 דקות) ולגלגל בשברי אגוזים.

כמה טיפים כללים:

- אם השמרים שלכם ישנים, או היו בחבילה פתוחה במקרר ואולי צברו לחות, כדי לוודא את פעילותם התקינה ניתן לערבב אותם קודם ברבע כוס מים ביחד עם כפית סוכר, ולחכות מספר דקות לראות שהם תוססים ותופחים. אם כן, אפשר להוסיף לקמח, ואז את שאר הרכיבים (חוץ מהמלח), ללוש דקה-שתיים ואז להוסיף את המלח בפיזור ולהמשיך ללוש. אם לא היתה תגובה לשמרים, כדאי לקנות חדשים.
- אם רוצים להמיר את הבצק למלוח - אין צורך להוסיף עוד מלח. מספיק להוריד את הסוכר.

ב ת י א ב ו |