



מתכון מנצח לספיניט' מרוקאי אותנטי

כמות: 14 אצת

אין הכב כח: שתיים וחצי

אין טיגון: 15 דקות

חומרים

בצק

1\2 ק"ג קמח

1 כף שמרים

4 כפות סוכר

500 מ"ל מים פושרים

3 כפות שמן

1 כף עראק

1\2 כפית מלח

טיגון והגשה

שמן לטיגון

אבקת סוכר לפיזור מלמעלה

מירסאו פונוצ'סר ותמונו מתכונים במייל



אופן ההכנה

הכנת הבצק

ערבוב החומרים היבשים: בקערה רגילה או בקערת מיקסר עם K או K, ערבבו יחד את הקמח, הסוכר והשמרים. **הוספת מים:** תוך כדי ערבוב, הוסיפו בהדרגה את המים עד לקבלת תערובת דביקה ונוזלית, עם גושים קטנים (אל דאגה – כך הבצק אמור להיראות) **השלמת הבצק:** הוסיפו את השמן, העראק ולבסוף את המלח. ערבבו קלות עד שהתערובת אחידה, וודאו לא לערבב יותר מדי. **התפחה ראשונה:** כסו את הקערה בניילון נצמד ומגבת, והניחו לתפוח למשך שעה או עד שהבצק מכפיל את נפחו. **ערבוב והכנה לתפיחה שנייה:** ערבבו בעדינות את הבצק בעזרת כף או בידיים כדי להוריד את הנפח, כסו שוב, ותנו לו לתפוח פעם נוספת למשך שעה נוספת.

טיגון הספינג'

חימום השמן: מלאו סיר עמוק בשמן עד לחצי מגובהם, וחממו ל-170 מעלות. אין מדחום? תוכלו לבדוק את הטמפרטורה על ידי הכנסת קיסם לשמן – אם נוצרות בועות סביבו, השמן מוכן. **הכנת הבצק לטיגון:** הניחו קערה קטנה עם שמן לידכם, וטבלו את הידיים בשמן כדי שהבצק לא יידבק.

עיצוב הספינג':

קרצו חתיכת בצק בגודל של ביצה בעזרת ידיים משומנות, צרו עיגול במרכז הבצק והרחיבו אותו מעט במשיכה עדינה לצדדים. שימו לב: הבצק עדין ונוזלי, ולכן חשוב לעבוד בזהירות כדי שלא ייקרע.

טיגון:

הכניסו בעדינות את הבצק לשמן החם. טגנו כל צד במשך 2 דקות, עד שהספינג' מזהיב בצורה יפה. אם אין לכם מדחום, התחילו עם דקה על אש גבוהה ולאחר מכן הורידו לאש נמוכה למשך 3 דקות נוספות. חיזרו על הפעולה בכל סבב טיגון. הוציאו את הספינג' המוכן לנייר סופג כדי להיפטר מעודפי שמן.

הגשה

כדי להפיק את המרב מהטעם והמרקם, תנו לספינג' לנוח לפחות 15 דקות לפני ההגשה. פזרו אבקת סוכר מעל לקבלת מראה וטעם מסורתיים ומגישים לצד כוס תה עם נענע

בתאבון!!

הירשמן פנינצ'אר ותמונו מתאבונים במייל