

לבלוק החמאה:
300 גר' חמאה
3/4 כוס סוכר
חצי כפית מלח (כן!)

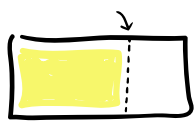
3 כוסות קמח
1 כף שמרים יבשים או חצי חב'
שמרים טריים ("שמרית")
3 כפות סוכר
1 כפית מלח (כן!)
2 כפות שמן או חמאה מומסת
1 כוס מים

ספיישל בצק אלים: קואין אמאן



- 1. מכינים בצק:** מערבבים את הקמח עם השמרים ומערבבים פנימה גם את הסוכר והמלח. מוזגים פנימה בהדרגה את השמן והמים ומערבבים עד שנוצר בצק. מוודאים שלא נותרו חומרים יבשים בקערה ועוברים ללוש את הבצק בין 3-5 דק' או עד שהוא חלק, גמיש ואלסטי. מכסים בניילון נצמד ומניחים להתפחה במקום חמים, בטמפ' החדר עד שהבצק מכפיל את נפחו (בין 40 דק' לשעתיים). מכפכים קלות ומעבירים להתפחה שנייה במקרר – 2-8 שעות.
- 2. מכינים בלוק חמאה:** מקציפים את החמאה יחד עם הסוכר והמלח (לא לוותר, דיר בלאק) לתערובת אוורירית. אם החמאה רכה אפשר לעשות זאת ידנית עם מזלג, ואם החמאה קשה מהמקרר אפשר במיקסר. משטחים את התערובת על שקית ניילון נקייה למימדים של דף A4 מקופל (כמו הדף הזה). מצננים במקרר.
- 3. מרכיבים:** מרדדים את הבצק על שקית ניילון (או נייר אפיייה) מקומחת לריבוע ברוחב של בלוק החמאה. מכסים ומקפאים 30-60 דק', ובאותו הזמן מוציאים את בלוק החמאה לטמפ' החדר (אם קיץ או חם בחוץ לא מוציאים). לפני תחילת הרידוד יש לוודא שהבצק והבלוק באותו מצב צבירה מבחינת המרקם ושניכם רכים באותה מידה. מי שלא, צריך לקבל כמה דקות בפרזר.
- 4. מבצעים ארבעה קיפולים:** מרדדים את הבצק למלבן ארוך ברוחב 50% יותר רחב מבלוק החמאה וטיפה יותר ארוך ממנו (גוזמים עם גלגלת פיצה אם צריך). מניחים את בלוק החמאה בצד שמאל. מקפלים את הבצק מצד ימין כך שיכסה 50% מהחמאה, ומקפלים את הצד השמאלי פנימה כך שיכסו את הקיפול הקודם. מסובבים 90 מעלות נגד כיוון השעון. סיימנו קיפול ראשון: . מרדדים למלבן ארוך ומקפלים שוב לשלישים באותו האופן (בקיץ מצננים במקרר כשעה בין קיפול לקיפול. בחורף אפשר לקפל את כל הארבעה ברצף כל עוד הבצק לא דביק והחמאה לא רכה מידי). סיימנו קיפול שני: . מרדדים שוב למלבן ארוך ומקפלים שוב לשלישים באותו האופן. סיימנו קיפול שלישי: . מרדדים שוב למלבן ארוך ומקפלים שוב לשלישים באותו האופן. סיימנו קיפול רביעי: . עכשיו מרדדים בפעם האחרונה, אך למימדים שונים, של בערך 3:4. גוזמים את המלבן שהתקבל ל21 ריבועים עם גלגלת פיצה.
- 5. מסדרים בתבנית מאפינס משומנת, ללא עטרות נייר, ומקפלים שוליים פנימה (לא חובה). מצננים את הבצק המרודד והחתוך למשך 8 שעות במקרר או במקפיא (חובה!!!). אופים ישירות מהמקרר על 190 מעלות כ-15 עד 18 מעלות או עד שתפוח, מבעבע ושחום בטירוף. משחררים מיד מהתבנית. מצננים ושומרים בקופסה אטומה.**

איך לקפל לייק א בוס



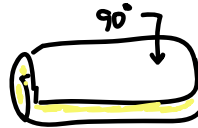
מניחים בלוק חמאה בצד שמאל של הבצק



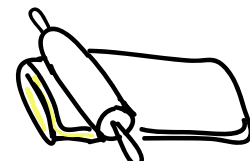
מקפלים את הצד הימני כך שיכסה חצי מהחמאה



מקפלים את צד שמאל כך שיכסה את הקיפול הקודם



מסובבים את העסק 90 מעלות עם כיוון השעון



מרדדים שוב למלבן ומקפלים שוב אותו דבר, רק הפעם כשהחמאה בפנים.