

אוכל זה טעים

המזיק למאוזעי אכבה

קראנץ שוקולד

מרכיבים (לשתי עוגות בתבנית אינגליש קייק)

500 גרם קמח
40 גרם שמרים טריים
80 גרם סוכר [קצת פחות מחצי כוס]
חצי כפית מלח
140 מ"ל חלב פושר
2 ביצים גדולות
100 גרם חמאה רכה או מומסת [ראו אופציות להלן]
למילוי
200 גרם שוקולד מריר
100 גרם חמאה

הכנה

בקערת המיקסר, מערבבים את הקמח, השמרים, הסוכר והמלח כמה שניות. מכאן יש שתי אופציות:

א. אפשר לערבב את החלב הפושר יחד עם החמאה <u>מומסת</u>, </u>להוסיף אותה לקמח יחד עם הביצים ולערבל כ-7 דקות.

ב. אפשר להוסיף לקמח את החלב הפושר והביצים, לערבב 5 דקות ואז להוסיף את החמאה <u>הרכה</u> לערבול נוסף של 3 דקות.

אין ממש הבדל בין שתי השיטות, למעט העובדה שצריך להפעיל את המערבל על מהירות גבוהה לאחר הוספת החמאה הרכה, כדי שתטמע בבצק ולא סתם תעטוף אותו מבחוץ בחמאה.

מכסים את הבצק המוכן בניילון נצמד ומתפיחים בטמפרטורת החדר כשעה-שעה וחצי או במקרר למשך הלילה.

לאחר שהבצק תפח, מחלקים אותו לשניים ומרדדים כל חלק לצורה של מלבן. מורחים את שטח הבצק במילוי השוקולד [עוד מילויים, בהמשך] ומתחילים לגלגל. כאשר מגלגלים את הבצק, חשוב לדאוג שלא תגלגלו אותו רפוי מדי, כדי לעשות זאת, אפשר להשתמש בטכניקת ה'גלגול צביטה' של קרין גורן בה יד אחת מגלגלת את הבצק והיד השניה עוקבת אחריה עם הידוק הבצק.

ליצירת הקראנץ, חותכים את הרולדה לאורכה ומפנים את הצד החתוך כלפי מעלה. קולעים את שני החלקים לבורג, מניחים בתבנית מצופה בנייר אפייה משומן ושמים בצד עד להכפלת הנפח.

כאשר הקראנץ הכפיל את נפחו, מושחים בביצה טרופה ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות למשך 35 דקות.

כמה מילים על המילוי:

שוקולד וחמאה זה תמיד נחמד, אבל לפעמים נחמד לגוון עם עוד אופציות, כמו ממרח נוטלה, סוכר חום וקינמון [ו-50 גרם חמאה רכה], ריבות למיניהן, מייפל ופקאן [יחד עם קצת סוכר וחלבון ביצה] ומה לא. הדבר היחיד שחשוב לזכור בקשר למילוי הוא: אל תמרחו אותו בעודו חם מדי / נוזלי מדי. ברגע שהמילוי חם, הוא יותר נוזלי וזה אומר שהוא ישפך לכם החוצה ברגע שתגלגלו את הרולדה. אם המילוי קר ועדיין נוזלי מדי, עשר דקות-רבע שעה במקרר יעשו את העבודה.