

רכיבים:

לבצק:

1½ כוסות (225 גרם) קמח לחם מרמלייט  
1 כוס (100 גרם) קמח סויה  
200 גרם ממרח חמאה הולנדית  
1 ביצה  
½ כפית מלח

למלית:

100 גרם גבינה בולגרית 5%, חתוכה לקוביות קטנות  
100 גרם פתיתי גבינת עמק  
100 גרם גבינת שמנת 5% בטעם טבעי

2 כפות עירית, שטופה וקצוצה

לציפוי:

ביצה טרופה + 1 כפית שמן

שומשום בהיר

**אופן ההכנה:**

1. מוסיפים לקערת מעבד המזון את כל רכיבי הבצק ומעבדים עד שמתקבל גוש בצק אחיד (גמיש ולא דביק). עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר.

2. מוציאים את הבצק מהמקרר (חשוב להדגיש: הבצק צריך להיות קר בזמן העבודה כך שרצוי להוציא חלק ממנו בכל פעם או במידה והוא התחמם והפך דביק - להכניס למקרר למספר דקות).

3. מערבבים היטב את כל רכיבי המלית, עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. חותכים גוש מהבצק, בהתאם לגודל משטח העבודה, מרדדים לעובי של  $\frac{1}{2}$  ס"מ.

5. בעזרת כוס, קורצים עיגולים או חותכים למרובעים.

6. בעזרת כפית עורמים מהמלית במחצית התחתונה של כל עיגול/ריבוע וסוגרים עליה בצורה סימטרית עם המחצית העליונה של הצורה כך שמתקבלת צורת חצי עיגול (במקרה שקרצנו עיגול) או משולש (אם בחרנו לחתוך ריבועים) \* מאחר והבצק עדין, יתכנו "בקעים" בעת הסגירה - סוגרים אותם בעדינות עם האצבעות ומשלימים את האטימה עם מריחת הביצה.

7. מניחים את הבורקיטוס במגש ומכניסים למקרר למשך חצי שעה.

8. מוציאים את המגש מהמקרר, מסדרים בתבנית, מורחים בביצה הטרופה וזורים מעט שומשום.

9. מחממים את התנור לטמפרטורה של 175 מעלות ואופים את הבורקיטוס במשך 20 דקות, עד שהם מזהיבים.