

# בצק שמרים

## חלק 1

### הבצק בכמויות הנ"ל מספיק לאחת מהאופציות הבאות:

- 2 עוגות קראנץ' שוקולד
- 2 תבניות גדולות (30\*40 ס"מ) רוגעלך שקדים/שוקולד
- 3 תבניות (תבנית 20\*20 ס"מ) סינבון

### אופן הכנה במיקסר:

1. בקערת מיקסר עם 11 לישה מניחים קמח, שמרים, סוכר. ומערבבים מעט עם כף.
2. מוסיפים את החומרים "הרטובים": שמנת חמוצה, חלב וביצים. מתחילים לישה על מהירות בינונית.
3. תוך כדי הלישה זורקים פנימה קוביות חמאה קרות בהדרגה.
4. לאחר 5-6 דקות מתחילת הלישה מוסיפים את המלח, ונותנים לישה נוספת של 6 דקות.
5. הבצק מוכן - מוציאים מקערת המיקסר ומעבירים להתפחה!

### אופן הכנה ידני:

1. כאשר נעבוד בצורה של לישה ידנית נשתמש בחמאה רכה ולא קרה מהמקרר. חמאה רכה היא חמאה שהייתה קצת זמן מחוץ למקרר עד שהתרככה, אבל לא ממיסים אותה במיקרוגל.
2. בקערה גדולה מאוד מניחים את כל מצרכי הבצק, ומתחילים לערבב עם כף עד קבלת מרקם פירורי.
3. לאחר קבלת מרקם פירורי- מתחילים ללוש ידנית, חשוב כל הזמן לאסוף את הקמח מלמטה ומהצדדים, עד למצב שהגענו לבצק שאפשר להוציא מהקערה והוא "גוש אחד". גם אם הוא לא אחיד מבחינת המרקם, זה בסדר! ופה מפסיקים ללוש. למרות שהבצק נראה לכם דביק, אל תוסיפו לו קמח! הוא לא ירגיש ככה בסיום העבודה.
4. **מנוחה ראשונה** - מוציאים את הבצק מהקערה, מרססים אותו במעט ספרי שמן, ומכסים אותו עם הקערה שבה לשנו (קערה הפוכה). מניחים לבצק ל15-20 דקות.
5. מסירים את הקערה ולשים את הבצק ידנית עוד 3 דק על משטח העבודה, וחוזרים שוב על המנוחה:
6. **מנוחה שנייה** - מרססים את הבצק במעט ספרי שמן, ומכסים אותו עם הקערה (קערה הפוכה) מניחים לבצק ל15-20 דקות.
7. מסירים את הקערה ולשים את הבצק ידנית עוד 2 דק, ומעבירים להתפחה.

### מצרכים:

- 1 ק"ג קמח לחם/קמח פיצה
- 20 גרם שמרים יבשים
- 160 גרם סוכר
- 200 גרם חמאה קרה
- 4 ביצים L
- 120 מ"ל חלב
- 200 גרם שמנת חמוצה
- קורט מלח

# בצק שמרים

## חלק 2

### התפחה:

1. **התפחת לילה בקירור** - מאוד מאוד מומלץ ונוח לעבודה. מכניסים את הבצק לקופסה גדולה (שיש לה מכסה) מרוססת בספרי שמן. אם אין קופסה מתאימה אפשר לעטוף את הבצק בניילון נצמד בלי קופסה בכלל. כך או כך חשוב שהבצק יהיה מכוסה ועטוף. התפחת לילה תהיה בין 8-12 שעות. כן הוא יוצא מהמקרר קשה לאחר ההתפחה וזה מצוין.
2. **התפחה בטמפי החדר** - זמן ההתפחה תלוי בטמפי החדר הנוכחית. בקיץ החדר יותר חם לכן ההתפחה הראשונה תהיה לערך שעה וחצי. בחורף החדר יותר קר ולכן ההתפחה הראשונה יכולה לקחת לערך שעתיים וחצי. הבצק אמור לתפוח ב-50% מנפחו המקורי ולא פי 2.
3. **התפחה בתא התפחה בתנור כבוי** - שיטה שמאוד מתאימה להתפחה "מהירה" כאשר טמפי החדר קרה. בתנור כבוי מניחים על תבנית אפייה 2 כוסות מים רותחים, ולציזן את הבצק בקערה עטופה (הכי נוח לעטוף קערה עם ניילון נצמד) בדרך הזו ההתפחה תהיה לערך שעה+.
4. **התפחה בתנור דלוק** - מכוונים תנור ל30 מעלות, מכניסים את הבצק לתנור בקערה עטופה (הכי נוח לעטוף קערה עם ניילון נצמד) בדרך הזו ההתפחה תהיה לערך שעה+.

# קראת' שוקולד

חלק 1

## אופן הכנה:

1. קודם כל חשוב לומר שמתחילים את העיצוב רק אחרי שהבצק סיים התפחה ראשונה באחת מאופציות ההתפחה.
2. מפזרים מעט מאוד קמח על משטח העבודה, חשוב שזה יהיה מעט מאוד. מניחים את הבצק על משטח העבודה המקומח, ומקמחים גם אותו במעט קמח.
3. מרדדים את הבצק לצורה מלבנית, כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן לאורך, זה מאוד חשוב לשמור על הצורה המלבנית הצרה והארוכה כדי ליצור את השכבות.
4. אחרי שסיימנו לרדד את הבצק למלבן, מיישרים מעט את הקצוות של הבצק כדי "ליישר" את המלבן. חשוב מאוד "לטאטא" את שאריות הקמח מהבצק, מאוד נוח בעזרת מברשת (כמו מברשת של מריחת ביצה).
5. סה"כ יהיו לנו 2 שכבות שוקולד עם קיפול ביניהן, אז נתחיל עם השכבה הראשונה: מורחים את כל המלבן בשכבת שוקולד לא נדיבה מדי ולא דקה מדי. מומלץ להשאיר  $\frac{1}{2}$  ס"מ שוליים ריקים כדי להקל על עצמנו בקיפול.
6. מקפלים את המלבן המרוח בשוקולד ל-2, הקיפול יהיה מהחלק הצר העליון לחלק הצר התחתון.
7. אם אתם חוששים שברידוד השני הבצק יקרע לכם וילכלך את כל השיש, אז ניתן בשלב הזה (שהבצק מקופל) לעטוף בניילון נצמד ולהכניס למקרר לשעה. זה יהפוך את הרידוד השני לנוח יותר אבל זה לא הכרחי.
8. **חוזרים שנית על פעולת הרידוד**, מפזרים מעט מאוד קמח מתחת ומעל הבצק. מרדדים את הבצק לצורה מלבנית בעדינות, כדי לא לקרוע אותו (יש שוקולד בפנים) הרידוד יעשה כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן לאורך, זה מאוד חשוב לשמור על הצורה המלבנית הצרה והארוכה כדי ליצור את השכבות.

## מצרכים:

(עבור עוגה אחת בתבנית אינגליש קייק)

960 גרם בצק שמרים  
מוכן (לערך)  
800 גרם ממרח שוקולד  
(השחר/נוטלה)

• קמח לרידוד  
• ספרי שמן, עדיף בטעם חמאה.

## הערות:

העוגה בגודל והמשקל הנ"ל אומנם נכנסת בתבנית אינגליש קייק, אבל היא עוגה מאוד "כבדה" תרתי משמע. כמות השכבות בצק-שוקולד היא מטורפת (ואלו הכמויות שעשיתי בפרק קראנץ' שוקולד)

אם תרצו להכין עוגה בגודל "סטנדרטי"

(עדיין בתבנית אינגליש קייק, פשוט עם פחות שכבות בצק-שוקולד) תחלקו את כמות הבצק ב-2:

**480 גרם בצק**

ומבחינת המילוי תצטרכו **500 גרם ממרח שוקולד**.

# קראת' שוקולד

חלק 2

9. אחרי שסיימנו לרדד את הבצק למלבן, מיישרים מעט את הקצוות של הבצק כדי " את המלבן. חשוב מאוד "לטאטא" את שאריות הקמח מהבצק, מאוד נוח בעזרת מברשת (כמו מברשת של מריחת ביצה).
10. מורחים על כל הבצק את שכבת השוקולד השנייה, השכבה השנייה תהיה בנדיבות!
11. מגלגלים את הבצק לרולדה הדוקה, חשוב לטאטא קמח שמופיע במהלך הגלגול, הוא יקשה על יצירת הרולדה.
12. את הרולדה חוצים לחצי באמצעות סכין גדול וחד, חיתוך הרולדה צריך להיות בלחיצה חדה, ולא בצורת "ניסור".
13. מלפפים את הרולדה לצורת בורג. ומכניסים לתבנית אנגליש קייק מרופדת בנייר אפייה.
14. מרססים על הרולדה מעט ספרי שמן, עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים להתפחה שנייה. שימו לב שבהתפחה השנייה נפח העוגה גדל רק ב-30%. ניתן להתפיח את העוגה בכל אחת מהאופציות שרשמתי תחת "התפחה" בעמוד של בצק השמרים.
15. לאחר ההתפחה השנייה אופים את העוגה בתנור שחומם ל160 מעלות טורבו, אפייה של 45 דק לערך או עד השחמה. אין צורך בהברשה של ביצה לפני האפייה.
16. לאחר האפייה העוגה תהיה עם קראסט מבחוץ ורכה מבפנים. אני לא ממליצה להוסיף לה סירופ סוכר כי זה יהרוס את כל המרקם המיוחד שלה.

# סינבון

## אופן הכנה:

## מצרכים:

- הכנת המלית:** בקערה מניחים את כל מרכיבי המלית ומערבבים בעזרת לקקן עד מרקם אחיד ומשחתי. \* אפשר להכין את המלית מבעוד מועד ולשמור במקרר.
- מפזרים מעט מאוד קמח על משטח העבודה, חשוב שזה יהיה מעט מאוד. מניחים את הבצק על משטח העבודה המקומח, ומקמחים גם אותו במעט קמח.
- את הבצק מרדדים למלבן בעובי עבה, חשוב גם כאן לשמור ברידוד על צורת המלבן. אבל לא נרצה לדקק את הבצק, כי הבצק בסינבון צריך להיות שמנמן ועסיסי.
- "נטאטא" מהבצק שאריות קמח, ונמרח את כל המלית בצורה אחידה על כל המלבן. שכבת המלית צריכה להיות נדיבה ואחידה.
- בעזרת סרגל מסמנים 9 רצועות ברוחב שווה. לדוגמה: אם החלק הרחב של המלבן הוא באורך 45 ס"מ, נחלק 45:9 ונקבל שרוחב כל רצועה הינו 5 ס"מ. מה שחשוב זה לחלק בדיוק ל9 רצועות שוות.
- מגלגלים כל רצועה לסינבון. מניחים בתבנית המרובעת 3 סינבונים בשורה, כאשר עושים סה"כ 3 שורות כאלה. כלומר 3 שורות על 3 עמודות. הסדר הזה חשוב לתוצאה הסופית.
- מרססים על הסינבונים מעט ספרי שמן, עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים להתפחה שנייה. שימו לב שבהתפחה השנייה נפח העוגה גדל פי 2 לערך. ניתן להתפיח את העוגה בכל אחת מהאופציות שרשמתי תחת "התפחה" בעמוד של בצק השמרים (מלבד האופציה של התפחה בתנור דלוק על 30 מעלות, שלא תתאים כאן).
- לאחר ההתפחה השנייה **אופים** בתנור שחומם ל160 מעלות טורבו, אפייה של 45 דק לערך או עד השחמה. אין צורך בהברשה של ביצה לפני האפייה.
- הכנת ציפוי שמנת:** בקערה מניחים גבינת שמנת ואבקת סוכר ומערבבים בעזרת לקקן/כף עד איחוד ומרקם ללא גושים. לאחר מכן מתחילים להוסיף מעט חלב לדילול, עד המרקם הרצוי. מערבבים עד מרקם חלק.
- לאחר ההתפחה השנייה אופים את הסינבונים בתנור שחומם ל160 מעלות טורבו, אפייה של 35 דק לערך או עד השחמה. אין צורך בהברשה של ביצה לפני האפייה.
- לאחר האפייה מניחים על כל סינבון כף מרקם השמנת המושלם, כן בעודו חם!

(עבור עוגה אחת בתבנית מרובעת 20\*20)

500-600 גרם בצק שמרים מוכן (לערך)

### מלית סינבון:

200 גרם חמאה רכה

240 גרם סוכר חום דביק

100 גרם סוכר דמררה

15 גרם קינמון

### ציפוי שמנת:

200 גרם גבינת שמנת

100 גרם אבקת סוכר

20-30 מ"ל חלב לדילול

- מעט קמח לרידוד
- ספרי שמן, עדיף בטעם חמאה

# רוגעלך שוקולד

חלק 1

## אופן הכנה:

1. הכנת המלית: בקלחת (סיר קטן) מניחים חמאה ושוקולד מריר וממיסים על הכיריים בטמפי נמוכה-בינונית עד להמסה מלאה.
2. מכבים את הכיריים ומוסיפים לסיר: קקאו, סוכר, וממרח שוקולד- מערבבים עד מרקם אחיד.
3. המלית נראית נוזלית אבל אחרי קירור היא תהיה מאוד יציבה ונוחה לעבודה! המלית צריכה להתייצב במקרר לפחות שעתיים.
4. אפשר גם להכין את המלית מראש ולשמור במקרר, שימו לב שאחרי קירור של מספר שעות המלית תהיה יציבה עד כדי כך שלא ניתן למרוח אותה על הבצק - בגלל שהיא מכילה חמאה. ולכן אם הכנתם מלית יום מראש או אפילו כמה ימים מראש, תוציאו אותה לטמפ החדר שעה לפני תחילת המריחה על הבצק.
5. מפזרים מעט מאוד קמח על משטח העבודה, חשוב שזה יהיה מעט מאוד. מניחים את הבצק על משטח העבודה המקומח, ומקמחים גם אותו במעט קמח.
6. ברוגעלך יהיו לנו סה"כ 3 סבבי רידודים. **ברידוד הראשון:** מרדדים את הבצק לצורה מלבנית, כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן **לאורך**, זה מאוד חשוב לשמור על הצורה המלבנית הצרה והארוכה, זה יקל עליכם בהמשך העבודה.
7. אחרי שסיימנו לרדד את הבצק למלבן, מיישרים מעט את הקצוות של הבצק כדי "ליישר" את המלבן. חשוב מאוד "לטאטא" את שאריות הקמח מהבצק, מאוד נוח בעזרת מברשת (כמו מברשת של מריחת ביצה).
8. מסמנים על המלבן קו דמיוני שחוצה את המלבן, ומורחים את המלית רק על מחצית המלבן. כלומר חצי מלבן בצק נשאר בלי מלית. שכבת המלית הראשונה לא נדיבה מדי ולא דקה מדי. **מומלץ** להשאיר  $\frac{1}{2}$  ס"מ שוליים ריקים כדי להקל על עצמנו בקיפול.

## מצרכים:

(עבור תבנית מלבנית גדולה  
בגודל 40\*30)

960 גרם בצק שמרים מוכן  
(לערך)

### מלית רוגעלך שוקולד:

200 גרם חמאה

200 גרם שוקולד מריר  
איכותי

80 גרם קקאו הולנדי

80 גרם סוכר

400 גרם ממרח שוקולד  
(השחר/נוטלה)

### סירופ סוכר:

200 גרם סוכר לבן

200 גרם (מ"ל) מים

# רוגעלך שוקולד

## חלק 2

9. מקפלים את המלבן המרוח בשוקולד ל-2, הקיפול יהיה מהחלק הצר העליון לחלק הצר התחתון.
10. כעת מתחילים את **הרידוד השני**: מפזרים מעט מאוד קמח מתחת ומעל הבצק. מרדדים את הבצק לצורה מלבנית בעדינות, כדי לא לקרוע אותו (יש שוקולד בפנים) הרידוד יעשה כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן לאורך.
11. מטאטאים מהבצק שאריות קמח בעזרת מברשת, אפשר גם שוב ליישר את צידי המלבן בעזרת סכין/גלגלת פיצה. וחוזרים בשנית על מריחת המלית- מסמנים על המלבן קו דמיוני שחוצה את המלבן, ומורחים את המלית רק על מחצית המלבן. כלומר חצי מלבן בצק נשאר בלי מלית. מומלץ שוב להשאיר  $\frac{1}{2}$  ס"מ שוליים ריקים כדי להקל על עצמנו בקיפול האחרון.
12. חוזרים על פעולת הקיפול ל-2, הקיפול יהיה מהחלק הצר העליון לחלק הצר התחתון.
13. כעת מתחילים את **הרידוד השלישי** והאחרון, לא תהיה עוד מריחה של מלית. כרגע מה שחשוב זה לרדד הכי דק שאפשר- כבר לא חשוב אם תצליחו לשמור על המלבן או לא. הבצק צריך להיות דק ושקוף כך שהוא כמעט בצבע של המלית.
14. מטאטאים את כל הקמח מהבצק שלנו, ומכאן ניתן לחצות את יריעת הבצק הגדולה ל-2, וכל יריעת בצק לחתוך למשולשים ארוכים (חשוב שיהיו ארוכים) בעזרת גלגלת פיצה.
15. נמתח כל בסיס משולש ביד אחת, וביד שניה נחזיק את קצהו העליון תוך כדי הגלגול. נגלגל לצורת רוגעלך הדוק עם הרבה שכבות. נחזור על הפעולה עם כל המשולשים.
16. בתבנית בגודל 40\*30 מרופדת בנייר אפייה נסדר את הרוגעלך, הם לא חייבים להיות ממש מסודרים אפשר רק להניח אותם אחד ליד השני, או לחילופין להכין אותם כעוגת רוגעלך בתבנית עגולה וממש לערום אותם יחד.
17. מרססים מעט ספרי שמן על הרוגעלך, ועוטפים את התבנית בניילון נצמד להתפחה שנייה. נפח הרוגעלך גדל רק ב-30% ולא יתפח פי 2. ניתן להתפיח את הרוגעלכים בכל אחת מהאופציות שרשמתי תחת "התפחה" בעמוד של בצק השמרים.
18. אופים את הרוגעלכים בתנור שחומם ל160 מעלות טורבו, אפייה של 30-50 דק (תלוי בגודל התבנית) או עד השחמה. אין צורך בהברשה של ביצה לפני האפייה.
19. **הכנה של סירופ סוכר**: בקלחת (סיר קטן) מניחים סוכר ומים, מביאים את הסיר לרתיחה עד שגרגירי הסוכר נמסים לגמרי. ברגע שהסוכר נמס לגמרי מורידים את הסיר מהכיריים, ולא ממשיכים בישול. מניחים לסירופ להצטנן בטמפ החדר עד שהרוגעלכים מוכנים.
20. מוציאים את הרוגעלך מהתנור, משקים את הרוגעלך בסירופ סוכר. ממש שופכים סירופ על כל התבנית, אל תפחדו זה נספג בבצק. מי שלא אוהב ספוג בסירופ - אפשר רק להבריש את הרוגעלכים בסירופ עם מברשת.

# רוגעלך שקדים

חלק 1

## אופן הכנה:

## מצרכים:

(עבור תבנית מלבנית גדולה  
בגודל 40\*30)

960 גרם בצק שמרים מוכן  
(לערך)

קדם שקדים(מלית וטופינג):

200 גרם חמאה רכה

200 גרם אבקת סוכר

100 גרם ביצים

200 גרם שקדים טחונים

20 גרם קורנפלור

• 200 גרם שקדים

מולבנים פרוסים

• אבקת סוכר לפידור

1. להכנת קדם השקדים: במיקסר עם וו גיטרה מניחים חמאה רכה, עם אבקת סוכר. מפעילים על מהירות בינונית עד לקבלת קדם חלק. 2. לקערה שוברים ביצים (הכמות היא לערך 2 ביצים m). מקשקשים את הביצים בקערה. 3. מפעילים את המיקסר על מהירות בינונית, מוסיפים לקדם בהדרגה "שלוך" מהביצים בכל פעם עד שנטמע ומתקבל קדם חלק. 4. לאחר הוספת כל הביצים- מוסיפים את הקורנפלור, ומפעילים שוב את המיקסר עד הטמעה. כל עוד לא משתמשים בקדם שומרים אותו בקירור. אפשר גם להכין את המלית מראש ולשמור במקרר, שימו לב שאחרי קירור של מספר שעות המלית תהיה יציבה עד כדי כך שלא ניתן למרוח אותה על הבצק - בגלל שהיא מכילה חמאה. ולכן אם הכנתם מלית יום מראש או אפילו כמה ימים מראש, תוציאו אותה לטמפ החדר שעה לפני תחילת המריחה על הבצק. 5. שימו לב! יש לשמור ¼ מהקדם שקדים לטופינג של הרוגעלך שיגיע לאחר ההתפחה. ממליצה להעביר את ¼ הכמות ששמרנו לשקית זילוף, אבל לא חובה. שומרים את הקדם שלא משתמשים בו במקרר! 6. עוברים להכנת הרוגעלך: (אופן הכנה זהה בדיוק לרוגעלך שוקולד) - חשוב לעבוד עם קדם שקדים לא "חם" כי הוא מכיל הרבה חמאה וזה יקשה עליכם בעיצוב. 7. מפזרים מעט מאוד קמח על משטח העבודה, חשוב שזה יהיה מעט מאוד. מניחים את הבצק על משטח העבודה המקומח, ומקמחים גם אותו במעט קמח. 8. ברוגעלך יהיו לנו סה"כ 3 סבבי רידודים. **ברידוד הראשון:** מרדדים את הבצק לצורה מלבנית, כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן לאורך, זה מאוד חשוב לשמור על הצורה המלבנית הצרה והארוכה, זה יקל עליכם בהמשך העבודה. 9. אחרי שסיימנו לרדד את הבצק למלבן, מיישרים מעט את הקצוות של הבצק כדי "ליישר" את המלבן. חשוב מאוד "לטאטא" את שאריות הקמח מהבצק, מאוד נוח בעזרת מברשת (כמו מברשת של מריחת ביצה). 10. מסמנים על המלבן קו דמיוני שחוצה את המלבן, ומורחים את המלית רק על מחצית המלבן. כלומר חצי מלבן בצק נשאר בלי מלית. שכבת המלית הראשונה לא נדיבה מדי ולא דקה מידי. מומלץ להשאיר ½ ס"מ שוליים ריקים כדי להקל על עצמנו בקיפול. 11. מקפלים את המלבן המרוח בקדם השקדים ל-2, הקיפול יהיה מהחלק הצר העליון לחלק הצר התחתון.



# רוגעלך שקדים

חלק 2

12. כעת מתחילים את הרידוד השני: מפזרים מעט מאוד קמח מתחת ומעל הבצק. מרדדים את הבצק לצורה מלבנית בעדינות, כדי לא לקרוע אותו (יש קרם שקדים בפנים) הרידוד יעשה כך שהחלק הצר כלפיכם. ממשיכים לרדד כל הזמן לאורך.
13. מטאטאים מהבצק שאריות קמח בעזרת מברשת, אפשר גם שוב ליישר את צידי המלבן בעזרת סכין/גלגלת פיצה. וחוזרים בשנית על מריחת המלית- מסמנים על המלבן קו דמיוני שחוצה את המלבן, ומורחים את המלית רק על מחצית המלבן. כלומר חצי מלבן בצק נשאר בלי מלית. מומלץ שוב להשאיר  $\frac{1}{2}$  ס"מ שוליים ריקים כדי להקל על עצמנו בקיפול האחרון.
14. חוזרים על פעולת הקיפול ל-2, הקיפול יהיה מהחלק הצר העליון לחלק הצר התחתון.
15. כעת מתחילים את הרידוד השלישי והאחרון, לא תהיה עוד מריחה של מלית. כרגע מה שחשוב זה לרדד הכי דק שאפשר- כבר לא חשוב אם תצליחו לשמור על המלבן או לא. הבצק צריך להיות דק. מטאטאים את כל הקמח מהבצק שלנו, ומכאן ניתן לחצות את יריעת הבצק הגדולה ל-2, וכל יריעת בצק לחתוך למשולשים ארוכים (חשוב שיהיו ארוכים) בעזרת גלגלת פיצה.
16. נמתח כל בסיס משולש ביד אחת, וביד שניה נחזיק את קצהו העליון תוך כדי הגלגול. נגלגל לצורת רוגעלך הדוק עם הרבה שכבות. נחזור על הפעולה עם כל המשולשים.
17. בתבנית בגודל 30\*40 מרופדת בנייר אפייה נסדר את הרוגעלך, הם לא חייבים להיות ממש מסודרים אפשר רק להניח אותם אחד ליד השני, או לחילופין להכין אותם כעוגת רוגעלך בתבנית עגולה וממש לערום אותם יחד.
18. מרססים מעט ספרי שמן על הרוגעלך, ועוטפים את התבנית בניילון נצמד להתפחה שנייה. נפח הרוגעלך גדל רק ב-30% לאחר ההתפחה. ניתן להתפיח את הרוגעלכים בכל אחת מהאופציות שרשמתי תחת "התפחה" בעמוד של בצק השמרים (מלבד האופציה של התפחה בתנור דלוק על 30 מעלות, שלא תתאים כאן).
19. לאחר ההתפחה השנייה מסירים את הניילון הנצמד מהתבנית, מוציאים מהמקרר את שקית הזילוף עם קרם השקדים הנותר (יש מצב שתרגישו שהמלית מאוד יציבה ולא ניתנת לזילוף כי החמאה מתקשה במקרר, אבל זה מסתדר אחרי קצת זמן בטמפי החדר). מזלפים פס קרם שקדים על כל רוגעלך לפני האפייה, אם אין שקית זילוף אפשר פשוט להניח כפית קרם שקדים על כל רוגעלך.
20. מעל קרם השקדים מפזרים פרוסים מולבנים, תמחצו אותם מעט עם היד כדי להדביק אותם לקרם.
21. אופים את הרוגעלכים בתנור שחומם ל160 מעלות טורבו, אפייה של 30-50 דק (תלוי בגודל התבנית) או עד השחמה. אין צורך בהברשה של ביצה לפני האפייה.
22. לאחר האפייה מפזרים את הרוגעלכים באבקת סוכר, הכי נוח לעשות זאת עם מסננת קטנה. לחילופין אפשר גם להכין סירופ סוכר כמו ברוגעלך שוקולד.

# המרות לפרווה וטבעוני

## מתכון בצק שמרים פרווה

1 ק"ג קמח לחם/קמח פיצה  
20 גרם שמרים יבשים  
160 גרם סוכר  
200 גרם נטורינה/מחמאה  
4 ביצים L  
220 מ"ל חלב צמחי  
קורט מלח

## מתכון בצק שמרים טבעוני

1 ק"ג קמח לחם/קמח פיצה  
20 גרם שמרים יבשים  
160 גרם סוכר  
200 גרם נטורינה/מחמאה  
460 מ"ל חלב צמחי  
קורט מלח

## מלית רוגעלך שוקולד

### פרווה/טבעוני:

200 גרם נטורינה/מחמאה  
200 גרם שוקולד מריר  
80 גרם קקאו הולנדי  
80 גרם סוכר  
400 גרם ממרח שוקולד פרווה

- מלית סינבון וקרם שקדים אני לא ממליצה להמיר לפרווה כיוון שהטעם שלהם מבוסס על חמאה, אבל במידה ותרצו לעשות זאת אז סה"כ מחליפים את החמאה לתחליף חמאה.