



**BOSCH**

טכנולוגיה לחיים

[www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il)

# עוגת שמרים קראנץ שוקולד

עוגת השמרים האהובה ביותר בישראל, אשר מזכירה במראה ובטעם שלה מאפה רוגעלך ענק. בגרמניה, משם מגיע המתכון, זוהי עוגה קלועה ועגולה, ומכאן גם נובע שמה - אשר משמעותו בגרמנית היא "כתר". המתכון המקורי מציע עוגת שמרים עשירה, העשויה מבצק רך ואוורירי במילוי שוקולד מפנק וטעים. לשם הגיוון ניתן למלא את הבצק במגוון טעמים אחרים: שוקולד - חלבה, פרג, גבינה מתוקה או אגוזים.





**BOSCH**

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

## קראנץ שוקולד

כמות הבצק והמלית מספיקה ל-3 קראנצים, אבל מאותו בצק אפשר להכין גם קוגלהוף או עוגת "ספר תורה" (רק אל תשכחו להפחית בכמות המלית אם אתם עושים ביתרת הבצק שימוש לעוגה אחרת).

### רשימת חומרים ל-3 עוגות -

#### לבצק שמרים:

770 גרם (5 1/2 כוסות) קמח  
150 גרם (3/4 כוס) סוכר  
25 גרם (1/2 שקית) שמרית  
3/4 שקית משפר אפייה של שמרית  
3 ביצים גדולות (מס' 1/L)  
180 מ"ל (3/4 כוס) מים בטמפרטורת החדר  
1 כפית תמצית וניל  
קליפת לימון מגוררת מ-1/4 לימון  
175 גרם חמאה רכה (מוציאים מהמקרר כחצי שעה לפני ההכנה וחותרים לקוביות בגודל 2 ס"מ)  
1/2 כפית מלח

#### למלית:

750 גרם ממרח שוקולד השחר (או נוטלה)  
150 גרם עוגיות חמאה מפוררות דק מאוד במעבד מזון  
או 150 גרם אגוזי מלך קצוצים דק מאוד במעבד מזון

#### לציפוי:

1 ביצה טרופה

#### לסירוף סוכר (לא חובה):

120 מ"ל (1/2 כוס) מים  
150 גרם (3/4 כוס) סוכר  
1 כפית תמצית וניל

קורט מלח לימון או 1 כפית מיץ לימון סחוט טרי

#### אופן ההכנה:

**מכינים את הסירוף:** מביאים לרתיחה מים וסוכר בסיר קטן, מנמיכים את הלהבה, מוסיפים תמצית וניל ולימון (או מלח לימון) ומבשלים ללא כיסוי כ-5 דקות. מצננים ושומרים במקרר.

**מכינים את הבצק:** מערבבים קמח, סוכר, שמרים ומשפר אפייה במיקסר עם וו לישה כדקה. מוסיפים ביצים, מים, תמצית וניל וקליפת לימון ומערבבים במהירות בינונית במשך כ-2 דקות עד לקבלת תערובת אחידה.

מוסיפים את קוביות החמאה בזו אחר זו תוך כדי לישה ולשים כ-10 דקות עד לקבלת בצק רך ומעט דביק. מוסיפים את המלח ולשים כדקה נוספת. מוציאים את הבצק מהמיקסר, מניחים בקערה מקומחת, מכסים למשך שעה במגבת או מכינים לילה לפני ומעבירים את הבצק להתפחה במקרר למשך הלילה.

**מכינים את העוגה:** מחלקים את הבצק ל-3 חלקים ומרדדים כל חלק למלבן בעובי 1/2 ס"מ. מורחים את ממרח השוקולד בצורה שווה, מפזרים פירורי עוגיות או האגוזים ומגלגלים לגליל. חוצים את הגליל לאורכו בעזרת סכין משווקן, מניחים את שני חצאי הגליל זה על זה בצורת X, מלפפים לצמה ומהדקים בקצוות.

מניחים את הצמה בתבנית אפייה משומנת, מברישים בביצה

טרופה ומתפיחים כ-45 דקות.  
מחממים תנור ל-170 מעלות.  
אופים כ-35 דקות עד להזהבה קלה.  
מוציאים את העוגה מהתנור ומברשים בסירוף בעודה חמה (הסירוף קר). מצננים היטב, מכסים ושומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד 3 ימים.

#### איך יודעים אם לשנו את הבצק מספיק זמן?

בגמר הלישה לוקחים מעט בצק, לשים אותו קלות בכפות הידיים ומותחים באיטיות. אם הבצק אלסטי ונמתח כמו מסטיק הוא מוכן להתפחה, אם הוא נקרע מיד יש ללוש את הבצק מספר דקות נוספות.

#### איך יודעים אם התפחנו את הבצק מספיק זמן?

בגמר ההתפחה, לוחצים בעדינות עם האצבע לתוך הבצק. אם הבצק קשיח מדי ומתנגד לאצבע יש לתת זמן תפיחה נוסף. אם הבצק אלסטי והגומה נעלמת באיטיות העוגה מוכנה לאפייה. אם נותרה גומה בבצק העוגה תפחה יותר מדי ואיחרנו את זמן האפייה. אם נאפה בצק שתפח זמן רב מדי הוא יהיה חיוור יחסית, במרקם גס וטעם מעט תפל.

#### מדוע מוסיפים מלח לימון או מיץ לימון לסירוף?

מלח הלימון או מיץ הלימון מונעים את התגבשות הסוכר בסירוף.

#### האם ניתן לשמור את הבצק לשימוש עתידי או להקפיא?

לאחר התפחה ניתן לשמור את הבצק המוכן במקרר, עד יומיים-שלושה. או להקפיא, עד שבוע ימים.

#### מפתחות להצלחה:

- קל יותר לעבוד עם בצק שעבר קירור ולכן מומלץ להכין את הבצק יום לפני ולשמור במקרר.
- בצק קר אינו נדבק למשטח העבודה ויאפשר לנו לעצב את העוגה בקלות ולקבל מראה איכותי ויפה (בצק שמתחמם מהר לא מאפשר לנו ליצור את צורת העוגה כראוי).
- לא מקמחים את משטח העבודה אלא עובדים על משטח נקי, חלק ויבש.
- מרדדים את הבצק לעובי של 1/2 ס"מ, לא מעבר לכך. מריחת השוקולד או מלית אחרת על העלה המרודד מותחת אותו מעט ואם העלה דק מדי הוא עלול להיקרע.





**BOSCH**

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

## מלית כרג

### חומרים למלית (3 עוגות):

- 3 כוסות פרג טחון, טרי
- 1 כוס סוכר
- 1 כף דבש
- 1 1/4 כוסות חלב
- 1/2 חב' חמאה
- גרירת לימון מ-1 פרי
- 1 ביצה
- 4 כפות אגוזים קצוצים
- 2 כפות צימוקים

### אופן הכנת המלית:

מרתיחים חלב, סוכר, חמאה, גרירת לימון ודבש. מסירים מן האש, מוסיפים את הפרג, אגוזים וצימוקים. נותנים למלית להתקרר למשך 5 דקות ומוסיפים את הביצה.

### אופן הכנת העוגה:

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים, ומרדדים כל אחד למלבן במידות 35X25, בעובי 1/2 ס"מ. מורחים את הפרג על כל הבצק. מגלגלים משני צדדים ל-2 גלילים מחוברים ומותחים את הקצוות וסוגרים מכל קצה כלפי מעלה. מכניסים לתבנית אפיה מאורכת (אינגליש קייק מס' 3). מברישים בביצה ומתפיחים כשעה. אופים ב-170 מעלות כ-37 דקות. מפזרים אבקת סוכר.



## גיוונים למלית קראנץ שוקולד

(עבור קראנץ אחד)

### גנאש שוקולד

100 גרם שוקולד מריר קצוץ + 100 גרם שוקולד חלב קצוץ + 100 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות. ממיסים את שני סוגי השוקולד במיקרוגל או על אמבט מים חמים (באן מארי). מסירים מהאש, מוסיפים חמאה ומערבבים לממרח חלק.

### שוקולד וחלבה

50 גרם שוקולד חלב + 200 גרם ממרח חלבה + 50 גרם חלבה מפוררת. ממיסים שוקולד במיקרוגל או באמבט מים חמים (באן מארי). מחממים מעט את ממרח החלבה במיקרוגל ומערבבים את שניהם לממרח חלק. מורחים את המלית על עלה הבצק ומפזרים מעל את החלבה המפוררת.





# BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

## מלית אגוזים

### חומרים למלית:

1/2 כוס חלב  
5 כפות ברנדי  
25 גר' חמאה  
1/2 כוס סוכר  
13/4 כוסות אגוזי מלך טחונים  
1 כוס אגוזי לוז טחונים  
גרירת לימון מ-1/2 פרי  
1 כפית תמצית וניל

### אופן הכנת המלית:

מרחיבים חלב וסוכר.  
מוסיפים חמאה, וניל וגרירת לימון.  
ממשיכים לבשל עוד 10 דקות.  
מוסיפים את האגוזים ולבסוף את הברנדי.

### אופן הכנת העוגה:

מרדדים את אחד מ-3 החלקים של הבצק למלבן במידות 35X25 בעובי 1/2 ס"מ  
מורחים מן תערובת האגוזים רק על 2/3 בצק.  
מגלגלים לרולדה ומברישים בביצה.  
מתפיחים 1 שעה בחוץ.  
אופים ב-190 מעלות כ-25 דקות.  
מברישים בסירופ סוכר בגמר האפייה.

## מלית גבינה

### חומרים למלית:

1/2 ק"ג גבינה 5% - כנען או טוב טעם  
1 כף גדושה קורנפלור  
3/4 כוס סוכר  
1 ביצה  
2 כפות צימוקים לבנים  
גרירת לימון מ-1/2 פרי  
כפית תמצית וניל

### אופן הכנת המלית:

במיקסר, בעזרת וו גיטרה, במהירות איטית, מערבבים את הגבינה, סוכר, קורנפלור (מנופה), צימוקים לימון ווניל.  
מיד לאחר מכן, מוסיפים את הביצה ומערבבים.

### אופן הכנת העוגה:

#### שיטה 1

מרדדים את הבצק למלבן במידות 35X20 בעובי 1/2 ס"מ  
3 ס"מ מכל צד של המלבן, חורצים חריצים כשהרווח ביניהם הוא 2 וחצי ס"מ.  
מניחים במרכז המלבן את מחצית מלית הגבינה.  
סוגרים מכל צד, כך שמעל מרכז המלית, סוגרים את הבצק.  
מברישים בביצה ואופים ב-170 מעלות כ-30 דקות.  
מברישים בסירופ סוכר או בוזקים אבקת סוכר מיד עם הוצאת העוגות מן התנור.

#### שיטה 2

מרדדים את הבצק למלבן במידות 45X20 בעובי 1/2 ס"מ  
מכסים את כולו בשארית מלית הגבינה.  
מגלגלים לרולדה ומחלקים אותה ל-2 חלקים שווים.  
מגלגלים לצורת שבלול בתוך תבנית אפייה עגולה בקוטר 20 ס"מ, כל אחת מן הרולדות.  
גוזרים חריצים בחלק הגבוה של העוגה עם מספריים בטרם האפייה. מברישים בביצה ואופים ב-170 מעלות כ-30 דקות.

