

# המדריך המלא להכנת עוגיות עבאדי!

ובכן כן. מדובר בעוגיות הכי טעימות. ממכרות. מעלפות. פשוט סכנה!

תכוננו להתאהב כי אני הולך להפוך את העוגיות הקלאסיות האלה לעוגיות עבאדי בטעמים! כל מה שטעים, פריך, ממכר ומתפוצץ בפה - הפעם בשדרוג עם ים של טעמים שכולנו אוהבים.

את הבסיס אתם יכולים להשאיר ככה טבעי, בכיף!

אבל אם מתחשק לכם להתפרע, לכו על זה ובענק!

כתבתי לכם רשימת המלצות שחשוב להקפיד עליהם בהכנת המתכון - לא להיבהל מדובר באמת במתכון סופר קליל וקל להכנה שהתוצאה שלו הכי מספקת שיש.



אז לפני שנתחיל. הנה כמה המלצות חשובות בכדי שתצליחו להכין עוגיות בדיוק כמו בסופר!

**מים קרים:** קפואים שמונעים דנטורציה בבצק - הכוונה מונעים מהגלוטן להתפתח וכך מתקבל בצק פריך יותר.

**שמן** - אפשר להמיר את השמן לחמאה וחלופין נטוריה מומסת. אני אוהב להכין עם שמן. זה בול בטעם של העוגיות הקלאסיות.

**שומשום:** חלק בלתי נפרד מהמתכון. ובנדיבות! לא להכין בלי נקודה! לא אוהבים. סורי. העוגיות האלה לא בשבילכם. נסו לשלב גם קצח - זה שוס!

**לישה:** אמנם המים הקרים ימנעו מהגלוטן להיפתח, אבל אנחנו רוצים מרקם של בצק סיבי וקריספי בדיוק כמו בעוגיות בסופר. לכן. הפעם, בשונה מהכנת בצק פריך- יש ללוש את הבצק ביד כ-3 דקות. או לחלופין בכל פעם שמכינים עוגייה, ללוש את חתיכת הבצק היטב ואז לרדד לרצועה ולגלגל.

**אפיה:** בשביל הפיצוץ בפה ועבור עוגיות סופר קריספיות - חשוב לייבש! ברגע שהעוגיות כבר זהובות - בדיוק כמו בעוגיות ביסקוטי, מורידים את הטמפרטורה של התנור ל-100 מעלות ואופים עוד כ-20 דקות עד שהעוגיות מתייבשות לחלוטין וכך נוצר קרום קריספי ופריך במיוחד. לא אוהבים את העוגיה קשה מידי? אפשר לוותר על תהליך הייבוש ולאפות עד הזהבה. בכל מקרה חשוב להזהיב ממש את העוגיות.

**טעמים:** אל תחששו להוסיף לתוך התערובת תבלינים וטעמים. הכי פשוט להכניס כמה קוביות של שום או עשבי תיבול מעולים של דורות! כמו שעשיתי במתכון כאן. הכי חיים טובים במטבח. כיף שמשהו כבר קצץ והכין לנו טבליות נוחות לשימוש. לחלופין אפשר גם צ'ילי חריף יבש / זעתר / אבקת שום / פלפל שחור / כמון / זרעי כמון / מחלב וכד'.

**קמחים:** לגרסה בריאה יותר, אפשר להכין את העוגיות בשילוב קמח כוסמין או מלא. לנמנעים מגלוטן, אפשר עם קמח תמי או כרגיל.

**צורות:** אפשר ליצור את הצורה הקלאסית אבל לטעמי בגרסת המקלות - יותר טעים (:

**איך מאחסנים?** בתוך קופסה או צנצנת עם פרוסת לחם שתספוג את כל הלחות והעוגיות יישארו פריכות לפחות שבוע (בנינו, יגמרו תוך שעתיים גג)

**ואחרון חביב - תכפילו כמות (:**





בואו נתחיל!

## עוגיות עבאדי שאין דברים כאלה!

מצרכים לכ-25 עוגיות

2 כוסות קמח לבן רגיל (280 גרם)

חצי כוס סומסום (100 גרם סומסום)

שקית אבקת אפיה

כפית גדושה מלח

120 מ"ל חצי כוס שמן קנולה או 100 גרם נטורנה מומסת

120 מ"ל חצי כוס מים קרים! (אפשר גם סודה קרה)



#### לתיבול:

6 קוביות של מוצרי שום או עשבי תיבול של דורות - מופשרים מעט.  
חילקתי את הבצק והשתמשתי ב-4 קוביות לבצק שום חריף  
ובעוד 4 קוביות לבצק שום, לימון ועשבי תיבול (תערובת להכנת טחינה)

#### אופן ההכנה:

## המדריך המלא להכנת עוגיות עבאדי

בקערה, מערבבים את כל המרכיבים עד שמתקבל בצק מעט רטוב.  
מניחים את הבצק על השיש 5 דקות להתייצבות והדביקות נעלמת.  
לוקחים את הבצק ולשים אותו במשך 3 דקות על השיש בתנועות מתיחה.  
מחלקים את הבצק לחתיכות במשקל של 25 גרם כל אחד.  
מגלגלים כל חתיכה לכעך (ראו בסרטון)  
מחממים תנור ל-180 מעלות טורבו או חום עליון תחתון.  
מכניסים לתנור ואופים במשך 25 דקות או עד הזהבה  
לאחר מכן, מנמיכים את טמפרטורת התנור ל-100 מעלות  
ואופים עוד כ-20 דקות על מנת לייבש את העוגיות.

הכרסום בשיתוף דורות