

## תוספות לשדרוג

הלחמניות "ישתלו" את הסירוף פנימה והוא יהפוך לחלק מהקרום שלהן.

## סירוף סוכר וניל מבריק

### טיפ קטן לשדרוג

אם אתם אוהבים ארומה חזקה יותר, אפשר להוסיף לסירוף בזמן הבישול מקל קינמון קטן או פלח של קליפת תפוז. זה משתלב נפלא עם היין ומיץ התפוחים שבבצק.

### רכיבים

סירוף סוכר עם וניל הוא ה"פינישי" המושלם לחמניות מהסוג הזה. הוא מעניק להן ברק מרהיב, מוסיף רובד של טעם וניל עדין ובעיקר עוזר לשמור על הטריות לאורך זמן.

### קראמבל (פירורים) קריספי:

#### רכיבים

- 1/2 כוס קמח לבן.
- 1/2 כוס סוכר (לבן או חום, סוכר חום נותן גוון כהה וטעם קרמלי).
- 1/4 כוס שמן צמחי (או גרם 50 שמן קוקוס מוצק לתוצאה פירורית יותר).
- אופציונלי: שקית סוכר וניל או חצי כפית קינמון לתוספת ארומה.

#### הוראות הכנה:

1. **ערבוב:** בקערה קטנה, מערבבים את הקמח, הסוכר והתוספות.
2. **הוספת השמן:** מוסיפים את השמן בהדרגה תוך כדי ערבוב עם מזלג או בקצות האצבעות. המטרה היא לא להגיע לבצק אחיד, אלא ליצור "פירורים" בגדלים שונים.
3. **השימוש:** לאחר שהברשת את הלחמניות בביצה (לפני האפייה), פזר בנדיבות את הפירורים מעל. הביצה משמשת כ"דבק" ששומר עליהם במקום.

### טיפ:

אם התערובת נראית רטובה מדי ולא פירורית, הוסיפו עוד כף קמח. אם היא יבשה מדי, הוסיפו עוד כמה טיפות שמן.

### בונוס:

אם נשארים לכם פירורים, אפשר לשמור אותם בקופסה סגורה במקפיא ולהשתמש בהם בפעם הבאה שתאפו עוגה או לחמניות. הם נשמרים מצוין!

- 1/2 כוס סוכר לבן.

- 1/2 כוס מים.

- 1 כפית תמצית וניל איכותית (או שקית סוכר וניל).

- אופציונלי: כמה טיפות של מיץ לימון (מונע מהסירוף להתגבש לסוכר לאחר הקירור).

### הוראות הכנה

1. **בישול:** מניחים את הסוכר, המים ומיץ הלימון בסיר קטן על אש בינונית.
2. **הנמסת הסוכר:** מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב קל, עד שכל הסוכר נמס לגמרי והנוזל הופך לשקוף וצלול.
3. **הוספת הטעם:** לאחר הרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים עוד כ-2 דקות עד שהסירוף מסמיך מעט (הוא צריך להיות במרקם של שמן דליל).
4. **סיום:** מכבים את האש ומוסיפים פנימה את תמצית הווייל. מערבבים היטב.

### הכלל החשוב למריחה (חס-קר)

כדי שהסירוף ייספג בצורה מושלמת ולא יהפוך את הלחמניות לדביקות מדי, חשוב לעבוד לפי הכלל: **סירוף קר על מאפה חם** (או להיפך).

- **איך עושים זאת?** מכינים את הסירוף מראש ומניחים לו להצטנן לטמפרטורת החדר. ברגע שהלחמניות יוצאות לוהטות מהתנור, מברשים אותן בנדיבות בסירוף הקר.

### טיפים לשמירה על טריות (כמו ביום האפייה)

1. **קירור נכון:** להניח את הלחמניות על רשת צינון (כדי שהתחתית לא תירטב מאדים) ולכסות מיד במגבת מטבח נקייה.
2. **הקפאה:** אם לא אוכלים באותו יום – להכניס לשקית אטומה ולהקפיא מיד כשהן מגיעות לטמפרטורת החדר.
3. **חימום:** להפשיר מעט ולחמם בתנור ב-150 מעלות למשך כ-5 דקות. הן יחזרו להיות כאילו נאפו הרגע.

בהצלחה באפייה!