





כאת הנגלה הראשונה של רוזלך הכנתי לפני שנה וחצי כשהיתה לי יומולדת, אירחתי בבית חברים, ורציתי קינוח מהיר שיהיה טעים גם לילדים וגם למבוגרים, וסקרן אותי מאוד להכין רוזלך. רק קצת רקע לקינוח המושלם הזה, הוא נולד בטעות בבר של רשת לנדוור שנקרא רוזה פארקס. אחד הטבחים התבקש להכין קינוח לארוחת חשובה, והוא התשמש בבצק פיצה שיש בבר, גלגל בתוכו ממרח אגוזי לוז, והניח בתנור לבנים, והמנה יצאה פצצה! מאז יש אינסוף מתכונים ברשת, כולם שונים אבל ממש דומים, ואין ספק שזו המצאה גאונית כחול לבן.

ביומולדת ההיא, הכנתי מגש גדול עמוס ברוזלכים, והוא נטרף! אבל ממש נשאב תוך כמה דקות, אמנם היינו הרבה אנשים, חלקם שתו קצת אלכוהול, אבל היו גם לא מעט בני נוער, וכולם פה אחד החליטו שזה אחד הקינוחים הטובים ביותר שהוצאתי מהתנור:-)

ואני מודה, לא אכפת לי בכלל שזה לא מתכון שלי, להפך, נותנת ללנדוור את כל הקרדיט שמגיע להם, ואתם רק תכינו ותגידו לי תודה אה. לגבי המילוי, אני השתמשתי בממרח מילקה חדש שיצא לשוק, ובפעם אחרת יצא לי להתשמש בממרח נוטלה שהיה לא פחות ממעולה, ובהזדמנות אחרת השתמשתי בממרח לוטוס, וזה היה אלוהי! תרגישו חופשי לשחק עם המליות.



רוזלך שוקולד / 45-50 יחידות

מצרכים למתכון:

3 כוסות(420 גר') קמח לחם או קמח פיצה

1 כפית שמרים יבשים

רבע כפית מלח דק

4 כפות שמן זית

1 כוס (240 מ"ל) מי ברז

למילוי:

צנצנת מרח שוקולד (נוטלה, השחר, אני השתמשתי בממרח מילקה)

אופן ההנכה:

מכינים את הבצק, במיקסר לשים את כל מצרכי הבצק לכדור חלק וגמיש במשך 10-12 דק לישא. מוציאים את הבצק ומעבירים אותו לקערה משומנת, ומניחים להתפחה עד שהבצק מכפיל את נפחו.

לאחר שהבצק תפח, מעבירים את הבצק למשטח נח לעבודה,

מוציאים אוויר ומחלקים אותו לשלושה כדורים.

מכסים את הכדורים במגבת ומניחים להתפחה חוזרת של 20-30 דקות.

מחממים תנור ל 190 מעלות ומרפדים תבנית תנור גדולה בנייר אפייה.

מרדדים כל כדור בצק לעלה דק, מורחים ממרח שוקולד על הבצק באופן אחיד,

ומגלגלים לרולדה. בעזרת סכין חדה פורסים את הרולדה לפרוסות בעובי 3 ס"מ.

מניחים אותן על תבנית התנור. אופים כ 4-6 דק!! בלבד, שימו לב שהרוזלך אמורים להישאר בצבע

ממש בהיר, אפיית יתר תייבש לחלוטין את הבצק ואז אתם תבואו בטענות שהמתכון לא תקין:

אוכלים חם וטרי, אפשר להקפיא ולחמם. אבל הרוזלך במיטבתם רק עם צאתם טריים מהתנור.



**את מלית השוקולד ניתן להמיר במלית חלבה, שוקולד לבן, לוטוס או כל מלית אחרת שאוהבים לשמרים