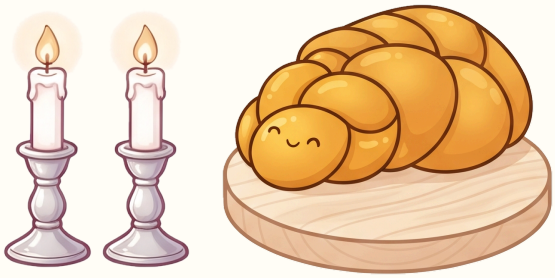
# חלה קלועה משש רצועות

לאמא ואבא של שבת · יוצאות 2 חלות גדולות



## מה צריך?

- 1 ק"ג קמח מנופה
- 2.5 כפות שמרים יבשים
- ½ כוס סוכר
- 1 כף מלח
- ½ כוס שמן (רבע כוס לבצק, ורבע כוס תוך כדי לישה)
- 3 כוסות מים פושרים

לציפוי

- 1 ביצה טרופה
- שומשום (לא חובה)

## איך מכינים?

1. לשים את כל החומרים לבצק חלק ואחיד, ותוך כדי לישה מוסיפים את רבע כוס השמן הנוספת.
2. מכסים ומניחים לתפיחה כשעה (בימים קרים שעה וחצי), עד שהבצק מכפיל את נפחו.
3. מחלקים כל חצי בצק ל־6 כדורים שווים. מרדדים כל כדור לעלה דק ומאורך.
4. מגלגלים כל עלה לרצועה ארוכה ודקה, ותוך כדי מותחים ומאריכים.
5. קולעים צמה משש רצועות: מחברים את הקצוות למעלה, ובכל פעם מעבירים את הרצועה החיצונית מעל שתיים ומתחת לאחת, לסירוגין מכל צד.
6. מניחים בתבנית ומתפיחים עוד 15–30 דקות.
7. מורחים ביצה טרופה, מפזרים שומשום ואופים בתנור שחומם מראש ל־190 מעלות כ־30–40 דקות, עד שהחלה מוזהבת.

**טיפ:** כשמקישים על תחתית החלה ושומעים צליל חלול, היא מוכנה. בגן אפשר לחלק כל חלה לפרוסות עבות לכל הילדים.