



ללא חומרים
משמרים

להכניס טוב הביתה

האופה הבאה

מתכונים מנצחים עם
מוצרי טרה האיכותיים

מתכוני הזכות בתוכנית "האופה הבאה"
מבחר מאפים חלביים לכל הזדמנות



איך יוצא

עולם הקונדיטוריה הולך ומתחדש לנגד עינינו בשילובים של טעמים, מרקמים וריחות חדשים - העין רואה הרבה לפני שאנחנו מברכים ונוגסים.

שמחתי לראות את היצירתיות והכישרונות הנפלאים של המתמודדות בעונה הנוכחית, ונדהמתי מהביקור שלנו במחלבות טרה. רמת הסטריליות הגבוהה בכל אחד משלבי הייצור הבהירה לנו היטב מדוע המוצרים של טרה הם ללא חומרים משמרים. היה מרגש לעבור במסלולי הכנת המוצרים האיכותיים ולגלות את הסודות שמאחורי הטעמים הנפלאים.

בחוברת זו תמצאו את המתכונים המנצחים של העונה, נסו ותיהנו, ואל תשכחו להכניס חומרי גלם טובים בבישול ובאפייה שלכם. כי כשמכניסים טוב הביתה - לכולם טוב.

ברוכות הבאות

אנו שמחים להגיש לכן חוברת מתכונים מהודרת של מבחר מתכונים המשתתפות בתוכנית "האופה הבאה" של רדיו קול חי עם השפית מירי זורגר והמנחה יעל איבר.

מתכוני המתמודדות המנצחות בכל משימה נבחרו על ידי המאזינות והשפית. המתכונים מכילים מוצרי חלב מעולים ומגוונים של מחלבת טרה ללא חומרים משמרים, המתאימים לאפייה ולבישול בטעמים נפלאים.

שמחנו להיות חלק מהצלחת התוכנית ואנו מזמינים אתכן לפנק את המשפחה והחברים במאפים חלביים עם מוצרי טרה טעימים בכשרות בד"ץ העדה החרדית.

בתיאבון ובהנאה!

יאל איבר

זו הייתה עונה מרגשת ומפתיעה. בביקורי הבתים זכיתי להכיר מקרוב את הנשים המתמודדות היקרות, האופות המוכשרות שחשוב להן להכניס רק טוב הביתה - והן עשו זאת מעל ומעבר.

ראינו וטעמנו בהנאה את מעשי ידיהן והתפעלנו בכל פעם מחדש מהיצירתיות ומהתוצרים המשובחים שניתן להפיק מחומרי גלם טובים.

הביקור במחלבה של טרה בפתיחת העונה היה חוויה מיוחדת ומרתקת, למדנו מקרוב על תהליך הייצור הסטרילי של המוצרים המעולים. אתן מוזמנות לאפות בבית את מתכוני העונה האחרונה ולהכניס הביתה רק טוב.



המשימה: צ'און ברחמים

קאדה

המתכון של מיכל הררי מירושלים

חומרים

- לבצק:**
 - 1 קילו קמח
 - 2 כפות סוכר
 - 2 כפות שמרים
 - 1 כוס חלב טרה
 - 1.5 כוסות מים פושרים
 - 100 גרם חמאה טרה
 - 3 כפיות שטוחות מלח
- למלית:**
 - 350 גרם גבינה בולגרית או צפתית משק צוריאל
 - 150 גרם גבינת מוצרלה נעם
 - 250 גרם גבינה לבנה טרה

הקאדה שלי

אחד מטעמי הילדות לסבתא מאמה פונויקר לי וצודנה - פוא מאפה כורדי מוסלא לל בצק רך ומאיל במלית גבינות נמסות הפאפה על הסאז' - קאדה למנו.
בלבוליי - הקאדה לל סבתא אצולס יפה לטעם יותר. יל בו טעם ידיה וליבה וכל אהבתה ורק מהברכות שהיא מקניסה פנימה בליה ללה אלה בצק - אפלה אפיות בריאים ומאולרים צד מאה וצלרים. בלבילאם - מונון כאן המתכון לפוא ארסה אילית ללי אקאדה - אני בטוחה לתיפקו ממנו.

אופן ההכנה

מערבלים במיקסר קמח, סוכר ושמרים. מוסיפים בהדרגה חלב ואחר כך כוס וחצי מים. כשמחחיל להתגבש בצק מוסיפים מלח וחמאה. מערבלים באיטיות כעשר דקות ובמידת הצורך מוסיפים 1/4 כוס מים לקבלת בצק אחיד ורך ולא דביק. מכסים ומשהים להתפחה עד להכפלת הנפח. בקערה נפרדת מגררים בפומפייה את הגבינות הקשות ומוסיפים להן את הגבינה הלבנה. (אם משתמשים בגבינה צפתית יש לבדוק אם חסר מלח).
קורצים מהבצק כדורים קטנטנים. מרדדים כל כדור לעיגול בעובי 20-30 מ"מ. מניחים כף מלאה מהמלית וסוגרים היטב לחצי עיגול. מחממים על אש בינונית סיר חלבי רחב ושטוח, מחבת או סאז', משמנים בקמצוץ חמאה, מניחים את הקאדה ומשחממים מכל צד למשך דקות ספורות. הולך נהדר עם סלט ירקות עשיר וביצה קשה. נשמר נהדר במקרר או במקפיא. בחימום חוזר מומלץ סוסטר או תנור.





פשטידת ירקות

המשימה:
יוק לוק

המתכון של איידי וייס מאשדוד

הפסטידה שלי

את הפסטידה הפלומה הפז האלתי ארלונד במפא חרתי נפיתי ממנה מאוד ואחר חיסולים מצאתי מתכון דומה. לדוגמה וליפצתי את המתכון המקורי והתוצאה אפיק - פסטידה עליה בירקות ובטחמים לאפטר ארכן מכל יוק ובכל צורה, אקלט או צור פסטידה אילית המתכון מחומרים צמינים, קל ומפיר הכנה - 10 דקות ואמרו. בתיאבון ובפנא!

חומרים

| | |
|---------------------|-------------------|
| לביסה הפשטידה: | הירקות: |
| 3 כוסות פצפוצי אורז | חציל |
| 3 ביצים | קישואים |
| 2 חבי קוטגי טרה 5% | עגבניות |
| 3 בצלים קצוצים דק | פלפל קלוי או חי |
| מלח | בטטות |
| פלפל | ביצה לטיגון החציל |
| שום גבישי | |

אופן ההכנה

פורסים את החציל לפרוסות, ממליחים, מניחים על נייר סופג ומייבשים למשך כחצי שעה. מצפים את פרוסות החציל בביצה ומטגנים. קוצצים את הבצלים, פורסים את הקישואים, העגבניות והפלפלים, חותכים את הבטטות לקוביות. מטגנים את כל הירקות ומקררים לטמפרטורת החדר. מערבבים את חומרי הפשטידה מלבד הירקות. מסדרים חצי מכמות הירקות בטורים בתחתית התבנית, מעל הירקות יוצקים את בלילת הפשטידה ומעטרים שוב בטורי ירקות. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך שעה ורבע או עד להזהבה.





המשימה:
יום לוק

בייגלה עם עלי סלק במלית גבינות

המתכון של יהודית חורי והודיה כהן מירושלים

הבייגלה שלי

אני מצבירה סדנאות אפייה אגליק ובי"ה התברכתי בחול אלוה טעמים נכון ואחידור מתכונים מקוריים. המתכון לבייגלה הוא תוצאה של ניסיון רב עד לתוצר מושלם מהמין שלי, הכנה נוחה וקלה ואם לרכים תאונתיים.
בצק הבייגלה רק וניצץ אצבוב, וצלי הסלק ופאינות פאינות ופאינות לא טרם מוסיפים או נוסף מיוחד!



חומרים

- למחית עלי סלק:
 - 1 בצל גדול
 - עלי סלק
- לבצק:
 - 500 גרם קמח
 - 1 כפית שמרים
 - 1 1/2 כפיות מלח
 - 2 כפיות סוכר
 - 1/2 כפית אבקת אפייה
 - 3/4 כוס מחית עלי סלק
 - 1/2 כוס טחינה
- 1/4 כוס שמן
- 1 חלב חם טרם
- 1/2 כוס מים חמים
- למלית:
 - 1 שמנת חמוצה טרם
 - 1 גבינה 9% 250 גרי טרם
 - 1 כוס גבינה צהובה מגוררת נעם טרם
 - 100 גרי גבינה צפתית מעודנת משק צוריאל
 - 1/2 כוס זיתים קצוצים עם מעט פלפל
 - ירוק חרף

אופן ההכנה

מחית הסלק: קוצצים את הבצל ומטגנים אותו. שוטפים את עלי הסלק ומוציאים את הקלחים. מייבשים את עלי הסלק וקוצצים ומוסיפים אל הבצל המטוגן. ממשיכים לטגן עד שמתרכך וטוחנים במעבד מזון או בעזרת מוט בלנדר לעיסה חלקה.

הבצק: מערבבים בקערה את כל החומרים היבשים: קמח, שמרים, מלח, סוכר ואבקת אפייה. מכניסים למיקסר מחצית מהתערובת היבשה ומוסיפים את מחית עלי הסלק, הטחינה, החלב והמים החמים. ממשיכים ללוש ומוסיפים את יתרת תערובת החומרים היבשים. ממשיכים עוד קצת בלישה ולבסוף מוסיפים את השמן. מניחים את הבצק למנוחה בת מספר דקות ומחזירים למיקסר ללישה שניה על מנת שהשמן יטמע היטב בבצק.

המלית: מפוררים את הגבינה הצפתית ומערבבים את כל חומרי המלית יחד לעיסה אחידה.

הרכבת המאפה: מחלקים את הבצק לשני חלקים ומרדדים כל חלק לעובי של 3 מ"מ בערך. חותכים לריבועים בגודל 15x15 ס"מ, ועל כל מרובע חורצים חריצים מאמצע הריבוע כלפי חוץ. מניחים את המלית לאורך הריבוע בחלק שאינו מחורץ, מקפלים כך שהחלק המחורץ יהיה כלפי למעלה. מברשים בביצה ומפזרים בשומשום. אופים בחום של 180 מעלות 25 דקי עד להשחמה.



עוגת גבינה איטלקית בנגיעות לימון

המשימה:
כאן באן

המתכון של מיטל בוסקילה מירושלים

חומרים

תבנית בקוטר 24 ס"מ

לבסיס:

150 גרי ביסקוויטים טחונים דק

50 גרי שקדים טחונים דק

70 גרי חמאה טרה מומסת

למלית:

250 גרי גבינת קרם שמנת 5% טבעי טרה

250 גרי גבינת מסקרפונה

500 גרי גבינה לבנה טרה 5%

1 כוס סוכר

כפית תמצית/מחית וניל

כף מיץ לימון סחוט טרי

גרידת לימון מגורדת דק מ-2 לימונים

4 ביצים L

לציפוי:

מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38% טרה

כפית תמצית/מחית וניל

3 כפות אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה

הבסיס: מערבבים ביסקוויטים, שקדים טחונים וחמאה מומסת לתערובת פירורית ולחה מעט. מהדקים לבסיס התבנית בשכבה אחידה ושומרים בקירור.

המלית: בקערה מערבבים את 3 סוגי הגבינות. מוסיפים סוכר, וניל, מיץ לימון וקליפת לימון. מערבלים לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הביצים אחת אחת לתערובת אחידה וחלקה.

מעבירים את הבלילה לתבנית, אופים כ-10 דקות בחום של 200 מעלות ומורידים את הטמפרטורה ל-150 בתנור סגור. אופים עוד חצי שעה עד ארבעים דקות. מכבים את התנור, פותחים מעט את דלת התנור ומוציאים את העוגה לאחר רבע שעה.

הציפוי: בקערת המיקסר מקציפים שמנת מתוקה, וניל ואבקת סוכר עד לקבלת קצפת סמיכה. מורחים מעל העוגה בצורה אחידה או בעזרת שק זילוף וצנחר. שומרים בקירור עד להגשה. העוגה נשמרת בקירור עד 5 ימים.

הצוואה שלי

צוואת אבינו יפה ואבובת תמיד מצויה אי כאן באן. הצבץ בחלק ובבובק, המרקם
הקטילי הקטילי, בסיס הלקדים, המתיקות המצודנת, נציצות באימון וצבבו בוונלי הובסיא
את הצוואה הצו אמרטימה וטרימה באיחוד.

ניחוח איטלקי משובח למתמיד כחך ארכין ולבאיל אמלסמה ואורחיה בל הצדמות או בקינוח
עלירי אארומה חלבית חגיגית.



עוגת בצק פריך ופירות

המתכון של אודליה גבריאלי מיוקנעם

המשימה:
פאזל

חומרים

לבסיס:

200 גרם חמאה טרה, יציבה אך לא קרה מאוד
100 גרם אבקת סוכר
2.5 כוסות קמח
1 כוס שקדים טחונים ללא קליפה,
(ניתן להמיר בכוס קמח)
1 ביצה
1 שקית סוכר וניל

לקרם:

500 מ"ל שמנת מתוקה טרה
4 כפות אינסטנט פודינג וניל
חצי כוס חלב טרה

אופן ההכנה

מערבבים בהפסקות קצרות במעבד מזון עם להב פלדה: קמח, אבקת סוכר, שקדים טחונים, סוכר וניל, מוסיפים חמאה חתוכה לקוביות וביצה עד שמתקבל בצק פירורים.
מאחדים את הבצק כגוש על גבי נייר אפייה, עוטפים בשקית או בניילון נצמד ומקררים חצי שעה. מדפיסים במחשב שבלונה לבחירתכם, מרדדים את הבצק בין 2 ניירות אפייה ומניחים את השבלונה על הבצק וחותכים בסכין חדה. מעבירים את נייר האפייה עם הצורה המוכנה לתבנית, ואופים בחום 150 מעלות למשך 20-25 דקות עד שהבצק משחים בקצוות. מקררים היטב.
מקציפים שמנת מתוקה ופודינג וניל. כשהקצפת יציבה ממש מוסיפים בהדרגה חצי כוס חלב וממשיכים להקציף מעט. מעבירים את הקצפת לשקית זילוף בעלת צנתר עגול.
הרכבת העוגה: מניחים שכבת בצק פריך ומזלפים קצפת בצורת טיפות, מניחים שכבה שנייה של בצק ומזלפים שוב. מניחים פירות כרצונכם.
*מומלץ ליצור עד 3 שכבות של בצק פריך. כמות הבצק מתאימה ל-4 ספרות/אותיות/לב/עיגול. אם מכינים עוגת פס הכמות מספיקה ל-6 פסי בצק.

העוגה שלי

העוגה שלי נולדה בהסתרה. אבי ליחי' חגג יום הולדת ואני כחובבת אפייה וקונדיטוריה, רציתי לרשמיץ אותו ואת המלסחה העוגה חדשה לצד לא טעמו.
ראיתי מתכון חדל, ניסיתי לרכין וללדנא וכבר בפעם הראשונה קצבתי מחמאות רבות. זה היה פראץ לבו הפנמי לאני רוצה לזסוק בתמום האופן מקצועי וכל פלאר פסטוריה...





המשימה:
סינר סוד

לחמניות ממולאות

המתכון של דגנית גבריאלי, מועצה אזורית גזר

פחמולאות שלי

את המתכון הזה קימתי בהלראת סבתי, להמקוריות שלה הפכה כל ארוחה אחוויה של טעמים ומרקמים בהשגה מוצינית ומצוינה, ופוא מוקדל אסבתות יצירתיות ולא מי לרובב ארפתית את המלסחה באוכל באתי לגרתי.
את פחמולאית נימנ ארפכן מהצבק חלות אזור הפרגת חלה, פחולוי כגר בפניני, ולאמיות - מומאל ארפסית קצרת טחינה ואלבול בה את פחמולאיות פחוקנות.



חומרים

- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
- 4 כפות גבינת טוב טעם טרה מפוררת
- 3 פרוסות גבינה צהובה 28% נועם - קצוצות
- 1 כפית חמאה טרה
- מלח, כמון ופלפל שחור – לפי הטעם
- לציפוי:**
- 1 ביצה
- שומשום

- מתכון לכ-24 לחמניות
- בצק ללחמניות:**
- 0.5 קילו קמח
- כף שמרים
- 1/4 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1.5 כוסות מים
- מלח וזעתר
- למילוי:**
- בצל בינוני קצוץ
- בטטה בינונית קלופה ופרוסה לקוביות

אופן ההכנה

הבצק: מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים את שאר החומרים, ואת המים בהדרגה, לקבלת בצק נעים. מכסים את הקערה בניילון נצמד ולא מצמידים לגמרי, מכסים במגבת מעל. כדאי להכין לילה מראש ולהתפיח במקרר.

המילוי: מבשלים את הבטטות במים עד לריכוך. כדאי לעשות זאת לילה מראש ולהעביר לצלחת במקרר. מטגנים את הבצל במחבת טפלון עם כפית חמאה עד להזהבה. מועכים את הבטטה ומוסיפים אותה. מערבבים ומתבלים במלח, כמון ופלפל שחור. מוסיפים פטרוזיליה. מעבירים לקערה ומאפשרים למילוי להצטנן. מוסיפים גבינת טוב טעם וגבינה צהובה.

הרכבת המנה: מחממים תנור ל-200 מעלות. ימוציאים את האוויר מהבצק. באמצעות מעט קמח בוצעים כדורים קטנים של בצק ויפותחים אותם. מניחים באמצע מלית וסוגרים. מניחים בתבנית לרבע שעה מנוחה. טורפים ביצה בקערה, ובקערה אחרת שמים שומשום. למי שמעוניין לנעוץ מקל ארטיק בלחמנייה או להשתמש בקרצניות חיצוניות, מומלץ לטבול את הלחמנייה בביצה ואחר כך בשומשום. במצב כזה יהיה צורך ב-2 ביצים. ניתן להברישי בביצה ולפזר שומשום וכך הלחמנייה תהיה רכה מבחוץ. אופים כ-25 דקות. מומלץ להפוך מעט בחמש הדקות האחרונות. יש צורך לשמור בקירור. מומלץ לחמם מעט – יש לעטוף בנייר כסף, ואז להכניס לתנור.





המשימה:
סינארי סוד

גלילות פילו על מצע סלט חסה ועלי בייבי

המתכון של דבורי פוקס ושיינדי ברנט מאלעד

חומרים

לגלילות פילו:

עלי פילו
1 גבינת טוב טעם טרה
פטירות קצוצות
בצל קצוץ
פלפל שחור
בזיליקום מיובש
מלח

לסלט:

חסה קצוצה
עלי בייבי
פטירות
עגבניות שרי
לקישוט:
פקאן מסוכר
לרוטב:

1/4 כוס שמן זית
1/2 כוס מיץ תפוזים

1/2 לימון

1/4 כוס סוכר

מעט פלפל גרוס

לדואט גבינות:

1 גבינת קרם שמנת 5% טרה טבעי

1 שמנת חמוצה 200 גרי טרה

5 כפות רוטב פסטו

5 כפות רוטב עגבניות פיקנטי

הקניאות שלי

בלחשקנו על מנה למיזגת בצורה הטובה ביותר את הסלואן - ארבעים טוב הביתה - אל מחלבת טרה, מיד עלו בצברוננו עלי פילו קריספיים מחולאים בכל טוב גבינות טרה ומנומים על מצץ אל סלט הריאות עלי, טרי ולעים.

אין מוילס מצה כדי ארבעים טוב הביתה!

אופן ההכנה

הגלילות: מפשירים את עלי הפילו, קוצצים את הפטריות ואת הבצל, ומאדים אותם יחד. מוסיפים לבצל והפטריות את גבינת טוב טעם. מתבלים במלח, פלפל ובזיליקום. חותכים את עלי הפילו למלבנים ומורחים על כל עלה שמן. מניחים 3 שכבות של מלבנים, אחד על גבי השני. בעזרת שקית זילוף, מזלפים בקצה פס גבינה, מגלגלים ומושחים בשמן. אופים בתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות ואופים עד להזהבה. מניחים את הסיגר על גבי הסלט.

הסלט: קוצצים את החסה ואת עלי הבייבי. את הפטריות פורסים לפרוסות. את עגבניות השרי חותכים לרבעים. מערבבים את רכיבי הרוטב ומתבלים לפני הגשה. מפזרים מעל פקאנים מסוכרים.

דואט הגבינות: מערבבים יחד את השמנת החמוצה עם גבינת השמנת למחית חלקה. מחלקים את העיסה לשתיים. מוסיפים לעיסה אחת את הפסטו, ולעיסה השנייה את רוטב העגבניות הפיקנטי ומערבבים היטב. מזלפים בכלי הגשה את הגבינה הראשונה ומעליה שכבה נוספת.





המשימה:
לא אף לחם אבדו

מאפה לחם שום ממולא גבינות

המתכון של סימה שמש והודיה דזורייב מירושלים

לחם פלוג שלי

במלסחה שלנו אוהבים ירקות ובצקים מחולאים בבלה, פמצינים ופליחים בטעם. בתוכנית
כזיבה בסניי אתגר אפסוק את ה"קובה" הבלרית פמסורתית אמאפה חלבי מלובח לאינו
נוכל מפתקור וכן נולד פמתכון...
מילאתי באהבה כדורי קובה באיכות טרה איכותיות וטעימות ופתוצאה פסתיצה את כל
מי לטעם!



חומרים

ללחם שום:

- 1 קילו קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 3 כפות סוכר
- 1 כף מלח
- 1 1/4 כוס חלב טרה
- 1 1/4 כוס מים
- 1/4 כוס שמן

למלית הגבינות:

- 100 גרי פרמדן
- 100 גרי מוצרלה נעם מגורדת
- 100 גרי גבינה צהובה נעם מגורדת

למטבל גיולרוט:

- 1 גביע שמנת חמוצה 15% טרה
- גבינת שמנת 5% טרה

- 2 שיני שום (אם אוהבים, ניתן להוסיף יותר)
- שמיר קצוץ
- מלח
- פלפל
- לימון
- למטבל גבינה ונענע:
- 1 גביע שמנת חמוצה 15% טרה
- גבינת שמנת 5% טרה
- 2-3 שיני שום
- 3-4 כפות נענע קצוצה
- בצל ירוק קצוץ
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פפריקה
- 1 כפית גרידת לימון

אופן ההכנה

הלחם: מערבבים בקערה את כל החומרים יחד. תולשים כדורים בגודל פינג פונג, ופותחים אותם כמו קובה. ממלאים במלית הגבינות, סוגרים ומגלגלים, ונותנים למאפה לנוח בתבנית. אופים בתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות. מטבל הגיולרוט: מערבבים את החומרים לקבלת בליחה אחידה וטעימה. מטבל הגבינה והנענע: מערבבים את כל החומרים לקבלת בליחה אחידה.





מימד



מחלבת
טרה
ללא חומרים
משמרים

להכניס טוב הביתה