

חלבה שמה

סיון תשס"ו

מזן מיליטרי 1000

(1) עמ' 100 (א) (ב) (ג)

- (א) עמ' 100 (א) (ב) (ג)
- (ב) עמ' 100 (א) (ב) (ג)
- (ג) עמ' 100 (א) (ב) (ג)

\*ס"אין לשון  
את העיסה בחלב ואם לש כל הפת כולה  
אסורה מפני הרגל עבירה

(א) עמ' 100 (א) (ב) (ג)

סימן צו

שלא ללוש עיסה בחלב. וכו' ג' סעיפים:

א (א) אין לשין (א) עיסה בחלב (א) שמא יבוא לאכלה עם בשר ואם לש

כל (א) הפת אסור א' אפילו לאכלה (ב) לבדה ואם  
י' היה דבר מועט כד' אכילה בבת אחת י' (א) (ב) או  
(ג) ששינה צורת הפת שתהא ניכרת ב' שלא יאכל  
בה בשר מותר י' כיוצא בו י' אין אופין פת  
בתנור שטחו כאליה י' ואם אפאו דינו כעיסה  
שנילושה בחלב: הגה (ה) ולכן נוהגין ללוש פת עם חלב  
בחג השבועות גם בשומן לכבוד שבת כי כל זה מחשב  
כדבר מועט גם כי נורמן משונה משאר פת וכל שכן  
פלאד"ן או פשטיד"א דמוחרין

(א) עמ' 100 (א) (ב) (ג)

(ב) הפת אסור. עיין בספר לבושי שרד (חדושי דינים ליורה דעה) ס"ק קל"ח לענין  
אם נתערב כבר זה בככרות אחרות, ע"ש היטב. ועיין פרי מגדים בשפתי דעת  
ס"ק א' שכתב דיש לעיין אם לש פת עם חלב בשוגג שלא ידע שזה אסור, או נפל בשוגג חלב, מי אסור, או לא קנסו כי אם היכא שעבר במזיד. ומסתימת  
הפוסקים משמע אף בשוגג אסור, עכ"ל. ועיין בנחלת צבי [אוצר מפרשים. ס"ק א' בזה:

(א) עמ' 100 (א) (ב) (ג)

ואם או ששינה צורת הפת. משמע דוקא כשכל נורמן משונה, אבל אין  
חובה שיהיה זה אחר אפי' סימן, כגון לחתוך בו אומיות חלב, פן לא ישגיח בסימן.  
לא כדלעיל מהשבות דם אש סוף סימן י"ב. ואולי גם הוא ו"ל לא כתבו אלא לרומח  
מלתחיל נגידון ידיה שהיה מעט חלב, וזה מכא ממה נפשך, אי היו פחים גדולים  
מחממים, ואי קטנים הוה מועט כדי אכילה בבת אחת:

# Pizza Bubble Ring

Dairy

## Equipment list:

- 10-inch tube pan
- microwave-safe bowl or small pot
- microwave
- garlic press
- measuring cups and spoons
- spoon
- sharp knife
- small pot

## Ingredient list:

- nonstick cooking spray, like Pam®
- 8 tablespoons (1 stick) butter
- 2 garlic cloves
- 1 teaspoon oregano
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon onion powder
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- ¼ teaspoon crushed red pepper flakes
- 2 pounds fresh or frozen pizza dough, thawed
- 8 ounces shredded mozzarella cheese
- 2 tablespoons Parmesan cheese
- 1½ cups pizza sauce from a jar

What kid doesn't like pizza? Here is a funky spin on the traditional. Even the youngest chefs can help out on this one. My local Pathmark supermarket carries frozen pizza dough which I always keep in my freezer. I just defrost it for a few hours and then begin my recipe. The local pizza store will also sell you pizza dough by the pound, or you can make your own.

1. Preheat the oven to 350° F.
2. Spray the tube pan with nonstick cooking spray. Make sure to spray the tube as well. Set aside.
3. Place the butter into a microwave-safe bowl. Place in the microwave for 1 minute to melt. You can also do this in a small pot over low heat.
4. With your garlic press, mince the 2 cloves of garlic into the butter. Add the oregano, garlic powder, onion powder, black pepper, and crushed red pepper flakes. Stir with a spoon to combine.
5. With a sharp knife, carefully divide the dough into 40 small balls.
6. Flatten one of the balls and place some of the mozzarella into the center of it. Roll the dough up around the cheese to enclose it. Do this with all 40 balls.
7. Dip each ball into the butter/spice mixture and place into the prepared tube pan.
8. Sprinkle the Parmesan over the dough balls. Drizzle on any extra butter mixture.
9. Place into the oven and bake for 35 minutes or until golden brown.



10. Let cool for 5 minutes then carefully lift the tube from the sides of the pan.
11. Place the tube on a serving plate.
12. Warm the pizza sauce in a small pot over medium heat. Serve the pizza bubble ring warm with the pizza sauce.

**M**akes: 8 servings