

משה בתיבה - נקניקיות עטופות בבצק



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מים קרים
- נקניקיה מבושלות
- ביצה טרופה

הכנה

1. מערבבים במיקסר את כל חומרי הבצק, עד קבלת בצק חלק וגמיש.
2. מכסים במגבת ל-180 דקות תפיחה.
3. מקמחים ומחלקים את הבצק ל-20 חלקים, כל חלק פותחים במערוך לריבוע, מניחים נקניקיה אחת ומהדקים. מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מברישים בביצה טרופה.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-20 דקות ומגישים חם.

30 דקות

4 servings 4