



רכיבים

- כוסות קמח לבן רגיל
- כפות שמרים טריים
- כפות סוכר לבן
- כוס מים פושרים
- כף מלח
- 1/2 2/1 חבילה מרגרינה ("מחמאה")

הכנה

1. מנפים לקערה עמוקה את הקמח, מוסיפים את השמרים, הסוכר והמים, לשים היטב, מכסים את הקערה עם מכסה או מגבת נקייה, ומניחים בצד להתפחה.
2. כאשר הבצק תפח, מוסיפים את המלח ולשים שוב.
3. מניחים את הבצק שוב לתפוח בצד.
4. לאחר שהבצק מכפיל את נפחו, מחממים בסיר את המחמאה (ניתן להשתמש גם במרגרינה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) עד שהיא נמסה לגמרי, עדיף על להבה קטנה ונמוכה כדי שלא יישרף.
5. מניחים את הסיר על מגבת, קורצים כדורים (יוצאים כ-5 כדורים), מכדררים בתוך המחמאה/מרגרינה המומסת, מסדרים אותם אחד ליד השני, מכסים את הסיר עם המכסה, מומלץ להניח את הנייר של המחמאה/מרגרינה מתחת למכסה כדי שהבצק לא ידבק. מניחים בצד עד שהבצק תופח.
6. מניחים על להבה תחתית פח שתהיה מעין חוצץ בין האש לסיר, מבשלים על אש קטנה בין כ-25 דקות.
7. אח"כ במשך כל הלילה מניחים על פלטת שבת, שוב עם חוצץ, מומלץ להפוך את הקובנה לפנות בוקר. אם אין פלטה מניחים בתנור ואז אין צורך להפוך, מכיוון שזה נאפה מכל הכיוונים. בתיאבון!

730 דקות

8 servings 8