



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- כף שמרים יבשים
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- כוס מים
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- 1/6 6/1 כוס זעתר
- 1/4 4/1 כוס שומשום
- ביצה (לפי מס' הפוקצות עין)

הכנה

1. מניחים בקערה את הקמח והשמרים היבשים ומערבבים, מוסיפים סוכר ומערבבים ואחר כך את המלח ומערבבים.
2. מוסיפים את השמן והמים ומכינים בצק רך וגמיש.
3. מורחים בשמן זית כדי שלא יתייבש ומניחים בצד להתפחה של שעה.
4. מחלקים את הבצק ל-8 כדורים, ומרדדים לעלה עגול (כמו פיתה) על משטח משומן בשמן זית, ומניחים בתבנית עם נייר אפייה.
5. בעזרת תחתית של כוס או מצקת יוצרים גומה באמצע בכל אחד, מכסים ומתפיחים עוד כחצי שעה.
6. לאחר התפיחה, אם צריך עוד קצת להגדיל את הגומה זה הזמן.
7. לצקת ביצה בזהירות לתוך הגומה, לפזר על הביצה והבצק מעט מלח גס, ומסביב על הבצק לטפטף שמן זית, זעתר ושומשום ולהכניס לתנור שחומם מראש.
8. לאפות ב 190 מעלות כרבע שעה, או עד שהבצק ישחים והביצה יציבה.

50 דקות

8 servings 8