

שקשוקה על מצע בצק פריך



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- 1/2 2/1 כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כף סוכר לבן
- עגבנייה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית פלפל שחור לפי הטעם
- כפית מלח לפי טעם
- כף רסק עגבניות
- שיני שום כתוש
- ביצה

הכנה

1. לשים את כל החומרים לבצק, מתפיחים במקום חמים כ-45 דקות.
2. כשהבצק תופח מרדדים עיגולי בצק בגודל צלחת.
3. אופים בחום בינוני, 10 דקות חצי אפיה.
4. מכינים במחבת גדולה רוטב מכל מרכיבי השקשוקה, פרט לביצים. כשהרוטב מוכן מפזרים על גבי הבצק.
5. שוברים מעל הרוטב שתי ביצים ומחזירים לתנור להמשך אפיה, ללא כיסוי, בחום 175 מעלות ל-25 דקות.

90 דקות

4 servings 4