



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפיות מלח
- כפית סוכר לבן
- גרם מרגרינה רכה
- ביצה טרופה
- 1/4 4/1 כוסות מים פושרים
- כוס מים להברשה
- כף שומשום

הכנה

1. מנפים לקערה את הקמח, מוסיפים את המלח ומערבבים כך שיתפזר באופן אחיד בקמח. מוסיפים את הסוכר ומערבבים.
2. מוסיפים את המרגרינה, הביצה והמים ומערבבים לבצק אחיד.
3. לשים את הבצק על משטח מקומח קלות כ-10 דק' עד שהוא רך וגמיש מאוד.
4. מגלגלים את הבצק בקערה משומנת, מכסים בניילון נצמד ומשהים לתפיחה עד שהבצק הכפיל את נפחו, כשעה.
5. מוציאים את האוויר מהבצק שתפח ולשים אותו מעט. מחלקים ל-8-10 חלקים שווים ומגלגלים כל חלק לכדור חלק. מניחים את הכדורים בתבנית שטוחה מרופדת בנייר אפייה, במרחק מה זה מזה, ומשטחים אותם מעט באצבעות עד קוטר 8 ס"מ בערך. מכסים בניילון ומשהים לתפיחה עד שהלחמניות הכפילו את נפחן, כ-45-60 דק'.
6. מברישים בעדינות את הלחמניות שתפחו במעט מים וזורים עליהן מעט שומשום.
7. אופים בתנור שחומם מראש לחום גבוה (200 צ), כ-15-20 דקות או עד שהלחמניות השחימו קלות.
8. מוציאים את הלחמניות מהתנור, מניחים אותן על רשת, מכסים אותן מיד במגבת עבה ומניחים להן להצטנן כך.

8 servings 8