

## לחם בצורת סלסלה



## רכיבים

## הכנה

- גרם שמרים טריים או שימרתית או 15 גרם שמרים יבשים.
  - 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
  - כפית מלח
  - כפית סוכר לבן
  - מיליליטר מים
1. לשים הכל במיקסר, עם וו גיטרה, עד להיווצרות עיסה נוחה שלא נדבקת לידיים.
  2. לוקחים סיר בקוטר 40 ס"מ או קערת נירוסטה חסינת חום והופכים על פיה. משמנים בשמן.
  3. מניחים על הסיר או על גבי השיש את הבצק כשהוא מחולק לנקניקים, לפי גודל הטנא הרצוי.
  4. מתחילים לקלוע שתי וערב על גבי הסיר, או על גבי השיש ומניחים על הסיר.
  5. מעל כלי עגול נוסף משומן אף הוא מניחים עוד 3 נקניקים וקולעים צמה = עבור ידית הטנא.
  6. מצפים היטב בביצה כמה וכמה פעמים.
  7. נותנים לכל ה"קונסטרוקציה" לנוח כחצי שעה,
  8. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200-250 מעלות ל-40-30 דקות.
  9. לאחר גמר האפייה, כאשר הבצק זהבהב מבריק ויפה והכל קר - משחררים בזהירות מהכלים ששימשו כבסיס.
  10. לאחר מכן, כאשר הכל יבש מחברים את הידית אל הטנא עם שיפודים בצורה שלא יראו.
  11. אם רוצים לשים פנימה כל מיני דברים. לרפד אותו בנייר תחרה יפה, או מגבת כפרית מעניינת. כמובן שאת גודל הטנא אפשר לבחור לפי הצורך, וכך גם הבסיס משתנה.

90 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕