

## פיתות במחבת - ללא אפייה



### רכיבים

- גרם קמח לבן
- כפית מלח
- כפיות סוכר לבן
- כפיות שמרים יבשים יבשים
- כפות שמן זית
- מיליליטר מים פושרים

### הכנה

1. לערבב את כל המצרכים עד לקבלת בצק אחיד.
2. לתת לבצק לנוח כ-10 דקות, לאחר מכן לחתוך ממנו 10 עיגולים.
3. לרדד לפיתות בינונית לתת לבצק שוב לתפוח.
4. בנתיים לחמם מחבת שתיהיה חמה מאוד. להניח את הפיתה על המחבת כשהבצד שהיה מונח על השולחן כלפי מטה. לטגן כל צד 2-3 דקות הפיתה מתנפחת.
5. לשים את הפיתות המוכנות בצלחת ולכסות עם מגבת שישמרו על החום!

30 דקות

10 servings 10