רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות מלח
- ליטר מים פושרים
- גרם מרגרינה
- גרם חמאה
- כוס קמח לבן לקימוח

הכנה

1. שמים את קילו הקמח והמלח בקערה גדולה. מוסיפים את המים ומערבבים היטב. אמור להתקבל בצק רטוב אבל לא נוזלי. אם הבצק יבש מדי, מוסיפים עוד חצי כוס מים.
2. מכסים ומתפיחים במקום חמים עד להכפלת הנפח (בין שעה לשעתיים).
3. לשים שוב, מכסים ומתפיחים שוב עד להכפלת הנפח (כשעה).
4. מתיכים את החמאה ואת המרגרינה בסיר קובנה (סיר אלומיניום עם מכסה הרמטי שיכול להיכנס לתנור). מצננים מעט.
5. מניחים ליד הסיר את קערת הבצק. מניחים ליד צלחת עמוקה עם קמח. בידיים רטובות קורצים כדור בצק מתוך הקערה, בגודל של אשכולית. מגלגלים בקמח ומכניסים לסיר. מגלגלים בשומן המותך. מרטיבים את הידיים שוב וחוזרים על הפעולה עד שכל הבצק בסיר.
6. מכסים במכסה ומתפיחים עוד שעה. בינתיים מחממים תנור אפייה לחום מקסימלי (250 מעלות) וממקמים את המדף בחלקו התחתון, כדי שהסיר יוכל להיכנס פנימה בקלות.
7. אופים בחום מקסימלי במשך שעה (זה מפחיד וגם עושה קצת ריח של שרוף, אבל כן, שעה). אחרי שעה מנמיכים את החום ל-100 מעלות ואופים עוד לפחות ארבע שעות, ועדיף לילה שלם.
8. שלב לא חיוני אבל מאוד מועיל: שעתיים לפני ההגשה מסירים את המכסה, מגבירים את החום ל-170 מעלות ואופים שעה. הופכים את הקובנה ומחזירים לסיר (זהירות שלא תתפרק) ואופים עם החלק השרוף כלפי מעלה עוד שעה ב-170 מעלות.
9. מגישים עם רוטב עגבניות טרי או מבושל, סחוג, טחינה ירוקה ולמהדרין: חילבה.

180 דקות

10 servings 10