



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מים חמימים
- ביצה להברשה
- לפי הטעם שומשום לפיזור
- לפי הטעם סוכר לבן לפיזור

## הכנה

1. לערבב את חומרי הבצק היבשים בקערה ואז להוסיף את הנוזלים. ללוש מספר דקות לבצק אחיד וגמיש. לקמח מעט את הבצק בקערה ולכסות עם ניילון למשך כחצי שעה במקום חמים.
2. להוציא את הבצק מהתפחה וללוש מעט את הבצק על משטח מקומח. לחלק את הבצק ל-5 כדורים.
3. להכניס אגודל למרכז הכדור עד לצד השני ולהתחיל לפתוח בתנועה סיבובית לבייגלה. להמשיך ולפתוח את הבצק לבייגלה ארוך (קצת פחות מאורך התבנית), תוך כדי סיבוב ומתיחה.
4. להניח על תבנית עם נייר אפייה (מקומח), צריכים להתקבל בייגלה צרים וארוכים. לא לשכוח להשאיר מרווח בין הבייגלה לצרכי תפיחה.
5. למרוח את הבצק בביצה ולפזר מעל הרבה סומסום.
6. מעל השומשום לפזר מעט סוכר עם היד.
7. לכסות עם מגבת ולהתפיח כחצי שעה במקום חמים.
8. אופים בתנור מחומם ל-180 מעלות, כ-15 דקות, במרכז התנור (ניתן לאפות גם בטורבו), עד לקבלת צבע זהוב.

45 דקות

5 servings 5