

חלת פירות יבשים מתוקה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- תמר
- משמש מיובש
- גרם צימוקים
- 1/2 2/1 כוסות חלב חמים
- קורט מלח
- ביצה להברשה

הכנה

1. הכנת הבצק: לשים את כל חומרי הבצק כעשר דקות, ומשהים להתפחה עד להכפלת הנפח במקום חמים, כ-40 דקות.
2. צרים צמה על משטח מקומח.
3. משהים להתפחה כ-30 דקות.
4. מברישים בביצה טרופה, ואופים בחום של 180 מעלות, 30 דקות.

150 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕