

לחם שום וטימין



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף מלח גס
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפות שמן זית
- 1/4 4/1 כוסות מים חמימים
- גרם חמאה
- שיני שום קצוצות
- כף טימין

הכנה

1. לעבד לבצק רך וגמיש- ביד או במיקסר.
2. בשני המקרים מדובר בכחמש עד 10 דק לישה.
3. מרדדים את הבצק לעלה של 2 ס"מ.
4. חותכים למלבנים.
5. ממיסים חמאה עם שום וטימין במיקרוגל ומורחים על הבצק.
6. מכניסים לתנור בחום של 200 מעלות עד שמזהיב.

45 דקות

6 servings 6