

לחמניות בריוש עם נקניקיה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- נקניקיה
- כף חרדל
- כף קטשופ 750 גרם אסם

הכנה

1. שמים את כל חומרי הבצק בקערת מיקסר ולשים 10 דקות.
2. שמים את הבצק במקום חמים מכוסה להתפחה עד הכפלת הנפח, בין 30 ל-40 דקות.
3. לשים מספר דקות שוב ומשהים להתפחה נוספת שוב עד להכפלת הנפח.
4. מחלקים ל-12 חלקים. מרדדים כל חלק למלבן. מורחים את החרדל והקטשופ. מניחים את הנקניקיה ומגלגלים לגליל.
5. מניחים את הלחמניות להתפחה של 30 דקות ואופים כ-20 דקות, בחום של 180 מעלות.

150 דקות

6 servings 6