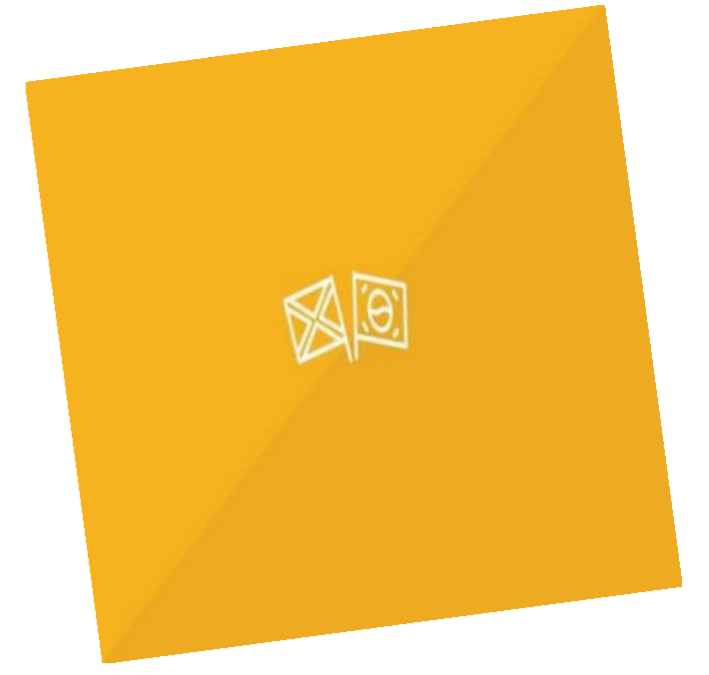


## מופלטה



## רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כפית מלח
- כף סוכר לבן
- כפית שמרים יבשים

## הכנה

1. מערבבים כל החומרים בקערה. יוצרים בצק, לשים היטב ומכינים כדורים בגודל חצי ביצה.
2. את כדורי הבצק מניחים להתפחה למשך כשעה. ואז טובלים אותם טבילה קצרה בשמן.
3. אחר כך משטחים אותם: מתחילים מהשוליים ומשם מגיעים למרכז המופלטה. ברגע שהכדור הראשון נילוש כהלכה, מניחים אותו על המחבת, רצוי מטפלון. מניחים ליריעת הבצק להתחמם על המחבת ואז פותחים את הכדור השני. הופכים את המופלטה שהשחימה ומניחים עליה את המופלטה השנייה, וכך הלאה.

120 דקות

20 servings 20