

## לחמניות מתוקות רכות ואוריריות



### רכיבים

- כפות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כף מלח
- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם מנופה
- 4/3 3/4 כוס מים פושרים
- גרם חמאה מומסת
- ביצה
- חלמון
- ביצה להברשה
- 2/1 1/2 כוס שומשום

### הכנה

1. מניחים בקערת מערבול מזון: קמח שמרים, סוכר, מלח, מים, חמאה מומסת, חלמון וביצה אחת.
2. מעבדים את המצרכים עם וו לישה, במשך כ-10 דקות במהירות בינונית, עד קבלת בצק חלק ואחיד ומעט רטוב.
3. להוציא את הבצק מקערת המערבל, ולהניח בקערה שדפנותיה משומנות מעט. לכסות את הקערה במגבת ולהניח לבצק לטפוח במשך כחצי שעה, עד להכפלת נפחו.
4. ללוש את הבצק ביד ולהוציא ממנו את כל האוויר.
5. להניח לבצק לטפוח פעם נוספת במשך כחצי שעה. להוציא את הבצק מהקערה ולהניח על משטח חלק ומקומח.
6. לחלק את הבצק לשניים. כל חלק לעבד לצורת גליל.
7. עם סכין חדה, לחתוך את שני גילי הבצק, למנות בגודל כשני ס"מ. ליצוק מכל מנה כדור.
8. להניח את הכדורים בתבנית, מרופדת בנייר אפייה, ובמרווח של כשני ס"מ בין כדור הבצק.
9. לכסות את התבנית במגבת ולתת לכדורי הבצק לתפוח במשך כחצי שעה.
10. להבריש את כדורי הבצק בביצה טרופה. לפזר מעל לכל כדור מעט שומשום, ולהכניס את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות, במשך כ-20 דקות, או עד שהלחמניות מקבלות גוון שחום.
11. מוציאים מהתנור, נותנים ללחמניות להתקרר לטמפרטורת החדר ומגישים.

55 דקות

4 servings 4