



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- 2/1 1/2 כף מלח
- 4/1 1/4 כוסות מים פושרים
- כף זרעי כמון טריים, כתושים דק קלויים
- גרם שמרים יבשים טריים
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- גרם סוכר לבן
- חציל פרוסים לפרוסות של 2 ס"מ
- כוס שמן קנולה
- ביצה קשה קשות, קלופות ופרוסות
- 2/1 1/2 קילוגרם אורוגולה שטופים

הכנה

1. הכנת הלחם: מערבבים בקערה מלח, זרעי כמון, קמח וסוכר.
2. מערבבים בקערה נפרדת שמרים ומים.
3. יוצרים גומה בקערת הקמח, ויוצקים את תערובת השמרים והמים. מערבבים ומוסיפים שמן זית, לשים במשך 10 דקות לפחות.
4. מניחים בקערה משומנת ומכסים במגבת. מניחים במקום חמים ל-60 דקות.
5. אחרי שעה, טופחים קלות על הבצק ומחלקים ל-2. מתפיחים שוב במשך 40 דקות.
6. הכנת המלית: מחממים כוס שמן במחבת גדולה, ומטגנים את החצילים כ-5 דקות מכל צד על להבה בינונית.
7. מרדדים על משטח מקומח כיכר לריבוע של 20X20. מניחים בקצה את פרוסות החציל (בערך 5 פרוסות חופפות אחד לשנייה) ומתבלים במלח.
8. מסדרים את הביצים בשורה, ומעל מניחים חצי מכמות הרוקט (מתבלים בשמן זית ומלח).
9. מגלגלים לרולדה וסוגרים את קצוות הבצק. חוזרים על הפעולה עם חצי הבצק השני.
10. מניחים בתבנית מקומחת היטב. מכסים במגבת ומתפיחים עוד 20 דקות.
11. לאחר ההתפחה, משמנים בשמן זית ומכניסים את הכיכרות לתנור שחומם מראש לחום מאוד גבוה (250 מעלות) ל-15 דקות.
12. לאחר רבע שעה, מורידים את החום ל-180 מעלות ואופים עוד 20 דקות.
13. כשהלחם מוכן, פורסים ממנו פרוסות ומגישים לצד סלט עגבניות פיקנטי. בתיאבון!

150 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕

