לחם בטעם דבש

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- 1/2 1/2 כוס מים קרים
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית סוכר לבן
- כפות דבש
- גרם חמאה רכה
- ביצה טרופה להכנה

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק לתערובת אחידה ומכסים במגבת ל-120 דקות.
2. מחלקים את הבצק ל-2 ומקמחים משטח עבודה.
3. מכל חלק יוצרים צורה של לחם ומכסים שוב ל-60 דקות.
4. מברישים את הלחמים בביצה טרופה ומכניסים לתנור על 180 מעלות 25 דקות ומגישים.

225 דקות

10 servings 10