

מקלות לחם עם שומשום וזעתר



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כף שמרים טריים יבשים
- כף שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוס מים פושרים
- ביצה טרופה
- לפי הטעם מלח גרוס
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם זעתר

הכנה

1. מוסיפים לקערת המיקסר את הקמח, הסוכר והמלח, ומערבבים היטב.
2. מוסיפים לקערה את השמרים ומערבבים. מחברים למיקסר את זו הלישה ומערבלים במהירות נמוכה, תוך כדי הוספת השמן, ויציקת הדרגתית של המים לבצק. מערבלים במשך כ- 10 דקות, עד לקבלת בצק רך וגמיש.
3. מוציאים את הבצק למשטח עבודה עם מעט קמח, ויוצרים ממנו גליל.
4. בעזרת סכין חדה פורסים את גליל הבצק לכ-5, ויוצרים מכל חתיכת בצק צורת גליל מאורך.
5. מניחים את גלילי הבצק בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, ובמרחקים גדולים זה מזה.
6. מכסים את התבנית במגבת. מתפיחים את גלילי הבצק במשך כ-45 דקות.
7. מברישים את גלילי הבצק בביצה הטרופה. מפזרים מעל גלילי הבצק שומשום וזעתר.
8. מעבירים לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 180 מעלות למשך כ- 20 דקות, ועד שהמקלות תפוחים וזהובים. מומלץ מאוד להימנע מאפיית יתר.
9. מוציאים את מקלות הלחם מהתנור וחוצים אותם לאורכם. מגישים מיד כשהם חמים.

70 דקות

5 servings 5