

לחם עם עגבניות מיובשות



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר חום
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כוס עגבניות מיובשות שהושרו במים
- ענף רוזמרין מופרד לעלים, קצוצים
- 1/3 3/1 כוסות מים

הכנה

1. שמים את כל החומרים בקערה, מערבבים מעט, מעבירים למשטח מקומח ולשים במשך כעשר דקות.
2. מכסים ומניחים במקום חמים, עד הכפלת הנפח.
3. מוציאים מעט אוויר מהבצק ויוצרים כיכר עגולה, מקמחים, מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיייה ומתפיחים בשנית לכחצי שעה.
4. מחממים תנור ל-220 מעלות. שמים בתחתית התנור תבנית מים בכלי חסין חום (כך יוצרו אדים שיוצרים קרום פריך).
5. מכניסים לתנור לכ-40 דקות.

60 דקות

6 servings 6