

## לחם זיתים



### רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- גרם זיתים ירוקים
- גרם זיתי קלמטה
- כף שמרים יבשים
- כף אורגנו
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- כוס מים

### הכנה

1. מנפים את הקמח לתוך קערה ושומרים מעט בצד.
2. מוסיפים את השמרים ומערבבים.
3. מוסיפים מים לפי הצורך ולשים עד שמתקבל בצק רך.
4. מכסים עם מגבת ושמים במקום חמים להתפחה כשעה.
5. מוסיפים לבצק את המלח ואת האורגנו ומערבבים, מתפיחים לעוד רבע שעה.
6. מסננים היטב את הזיתים ממי השימור (חשוב מאד), מוסיפים לבצק ולשים לבצק אחיד.
7. מתפיחים שוב ל-רבע שעה.
8. מחממים תנור מראש ל 180 מעלות.
9. יוצרים מהבצק כ- 2-3 כיכרות ומניחים בתבניות מרופדות הבייר אפיה.
10. מורחים על הלחמים שמן זית ומעליהם קצת קמח מנופה.
11. מעבירים לתנור ואופים עד שתחתית הלחם מקבלת צבע זהוב יפה.

35 דקות

8 servings 8