

בישולים

בצק שמרים מתוק - מתכון
בסיסי



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות קטנות
- מיליליטר חלב

הכנה

1. מניחים קמח, מלח וסוכר בקערת מיקסר עם זו לישה ומערבלים קלות.
2. מוסיפים ביצה וקוביות חמאה ולשים לקבלת בצק פירורי.
3. מוסיפים חלב בהדרגה, תוך כדי לישה, וממשיכים ללוש עוד כ-10 דקות לקבלת בצק רך וחלק שנפרד מדפנות הקערה.
4. מעבירים את הבצק לקערה משומנת מעט ומורחים אותו במעט שמן.
5. מכסים את הקערה ומתפיחים במקום חמים כ-120 דקות, עד שהבצק כמעט מכפיל את נפחו.

130 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕