קובנה

רכיבים

- 3/4 3/4 קילוגרם קמח לבן
- כפית מלח
- כף סוכר לבן
- גרם שמרים יבשים טריים
- 1/4 1/4 כוס שמן קנולה
- כף דבש
- ביצים

הכנה

1. מנפים את הקמח ומוסיפים מלח לקמח
2. משתמשים בשמרים טריים שהושרו בכוס מים פושרים
3. את הנוזלים טורפים ביחד ויוצרים בצק לאחר מכן מוסיפים מים לפי הצורך בערך עוד חצי כוס מים.
4. משתמשים בסיר לגחנון ומורחים כמות נדיבה של מרגרינה
5. יוצקים את הבצק לסיר ומתפיחים. ואז לתנור בתנור בחום 180 מעלות אופים עד שמזהיב בערך 45 דקות .

60 דקות

4 servings 4