



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- ביצה
- קורט מלח
- כוסות מים
- כפות סוכר לבן
- כף שומשום לקישוט

הכנה

1. בקערת מיקסר עם זו לישה שמים את כל החומרים, פרט לשומשום, מערבבים 10 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים.
2. עוטפים בניילון נצמד ועליו מגבת ומניחים להתפחה במקום חמים ל-90 דקות.
3. בשלב הבא מחלקים את הבצק ל-2 כדורים, כל כדור מתחלק ל-3 ליצירת הצמה.
4. מברישים בביצה טרופה, מפזרים שומשום ומשאירים לתפיחה נוספת של 45 דקות.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-170 מעלות ואופים עד להשחמה.

65 דקות

4 servings 4