

## לחם פרנה מרוקאי



## רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כוסות מים פושרים
- כף סוכר לבן
- כף מלח
- 1/2 1/2 כוס שמן זית

## הכנה

1. מניחים את כל החומרים היבשים מלבד המלח בקערת מיקסר. מערבלים עם וו לישה.
2. מוסיפים את המים בהדרגה ומעבדים 10 דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק.
3. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
4. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים עד להכפלת הנפח.
5. חובטים בבצק להורדת אוויר ומחלקים לחמישה עד שישה כדורים.
6. עם ידיים משומנות ועל משטח מקומח משטחים כל כדור לעובי של 2 ס"מ לערך, מפזרים קמח ומניחים בצד להתפחה תחת מגבת במגבת.
7. לקחת תבנית אפייה ולהניח בה חלוקי נחל או אבן שמוט. לחמם את האבן בתנור 20 דק' בחום של 220 מעלות.
8. כשהלחם מכפיל את נפחו להניח על גבי חלוקי הנחל או אבן השמוט למשך 10 דקות או עד שהלחם משחים.

110 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕