



## רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- שקית שמרים יבשים
- ביצה שלמות
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- חבילה מרגרינה ממוסת
- שקית סוכר וניל

## הכנה

1. מכניסים את כל החומרים לקערה
2. לשים. ככל שלשים יותר את הצק ויש על הבצק כמו עיגולים זה סימן שהבצק טוב ויכפיל את עצמו.
3. נותנים לבצק לנוח כשעה.
4. יוצרים מהבצק 4 כדורים.
5. מרדדים כל כדור לעלה לא דק ומלא, קולעים צמה.
6. להשאיר להתפחה שוב ל-30 דקות.
7. לפני הכנסה לתנור למרוח עם ביצה.
8. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך כ-30 דקות או עד הזהבה.

120 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕