




רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפות שמן זית
- 1/4 4/1 כוסות מים חמימים
- גרם בשר
- גזר
- קישוא
- בצל
- פלפל אדום
- שיני שום לקצוץ דק
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/4 4/1 חבילה עגבניות מרוסקות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית אורגנו

הכנה

1. לעבד את מצרכי הבצק לבצק רך וגמיש- ביד או במיקסר. בשני המקרים מדובר ב-5 עד 10 דקות לישה.
2. להכנת המלית: לטגן את הבצל בשמן זית עד שהוא משנה את צבעו לשקוף. להוסיף את השום ולטגן עוד 2 דק'.
3. להוסיף את הירקות ולהמשיך לטגן עוד מספר דקות עד שהם מתרככים.
4. להוסיף את הבשר הטחון ולהמשיך לערבב תוך כדי שמפוררים את הבשר עם כף העץ.
5. להוסיף את העגבניות ואת התבלינים, לערבב היטב ולכבות את האש. להעביר לקערה ולהניח בצד להתקרר.
6. לרדד כ- 2/3 מהבצק למלבן בעובי של כ-0.5 ס"מ.
7. למרוח את המלית המקוררת על הבצק לשכבה אחידה ודי דקה, ולהשאיר בצד אחד שוליים של כ-3 ס"מ. לפזר מעל את הפטרוזיליה הקצוצה.
8. לגלגל ולהדק לאורכו של המלבן ולכיוון השולים הריקים.
9. לפרוס לפרוסות עבות של כ-2 ס"מ ולהניח בתבנית מרופדת בנייר אפיה משומן.
10. לכסות ולהניח להתפחה עוד כ- 20 דק'. איך צורך שיכפיל את ניפחו, צריך לראות שהחל תהליך ההתפחה. כלומר שהבצק מתחיל להיות תפוח.
11. לחמם תנור ל- 200 מעלות ולאפות 25 דקות.

55 דקות 

6 servings 6 