

לחמניות, חלות ולחם של מימי



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כף מלח
- 1/4 4/1 כוסות מים בחורף מים פושרים)

הכנה

1. לערבב בקערת מיקסר שמן, סוכר, מלח, מים וקמח שמרים.
2. לערבב 10 דקות. כמה שיותר ככה טוב. הבצק צריך להיות רך וגמיש.
3. להניח את הקערה בצד ולהתפיח כשעה וחצי, בקיץ מספיק 3/4 שעה.
4. להכין מהבצק לחם, חלות או חלה, להניח על נייר אפייה בתבנית ולהתפיח שוב עד שכמעט הבצק מכפיל את נפחו.
5. לאפות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות במשך 10 דקות.
6. להוריד את הטמפרטורה ל-180 מעלות ולאפות עד שהבצק משחים.

120 דקות

4 servings 4