

רכיבים:

1 ק"ג קמח
2 ביצים
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית
2 חלמונים
2 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. מניחים במעבד מזון את הקמח (משאירים כוס אחת בצד), הביצים והחלמונים, מעבדים בפולסים קצרים ותוך כדי מוסיפים לאט לאט שמן ומים.
2. ממשיכים להפעיל עד לקבלת גוש אחיד של בצק. אם הבצק דביק מוסיפים קמח.
3. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח, מקמחים את הידיים ולשים מעט. בשלב הסופי הבצק צריך להיות יבש ולא גמיש. בשלב הזה אפשר לחלק את הבצק, ולהקפיא את חלקו.