



הכמויות מיועדו ל-4 מנות.

רכיבים:

1 ק"ג קמח

1½ כפות מלח

1½ כפות שמרים יבשים

3 כפות שמן

3 כוסות מים פושרים

מעט פרג

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים עד לקבלת בצק רך למגע, מכסים ומניחים כשעה לצורך התפחה.

2. לשים שוב את הבצק (מומלץ למרוח את השכבה העליונה בשמן) מכסים ומניחים לו לתפוח שעה נוספת. יש לחזור על הפעולה עוד פעם ולאחר מכן לחלק את הבצק לארבעה כדורים ולהניחם על מגש. מומלץ לתת להם צורה מלבנית בעזרת לחיצה קלה עם האצבעות מאמצע הבצק לצדדיו.

3. מניחים כ 10 דקות. יש לטבול את כדורי הבצק לפני האפיה בקערת מים ואז להניח על תבנית.

4. אופים בחום גבוה בתנור שחומם מראש ל - 200 מעלות, אופים במשך 20-30 דקות.