



רכיבים:

½ ק"ג קמח (4 כוסות)

20 גרם שמרים טריים

3 כוסות מים

3 כפות סוכר (אפשר יותר, לפי הטעם)

100 גרם מרגרינה/חמאה מעט מלח

אופן ההכנה:

1. לערבב את השמרים עם הסוכר ולהמיס במעט מים פושרים.
2. בקערה עם הקמח ליצור גומה ולהוסיף את השמרים .
3. ללוש בצק ותוך כדי כך מוסיפים את המים בהדרגה.
4. מתקבל בצק גמיש וחלקלק, לכסות הקערה ולהניח להתפחה כפולה.
5. בסיר של הקובנה, להמיס את המרגרינה/חמאה .
6. להוסיף את הקובנה מעל השומן ולכסות עם המכסה.

7. לאפות כל הלילה בתנור בחום של 120 מעלות.