רכיבים:

1 ק"ג קמח רגיל

1½ כוסות שמן

1 ביצה

1 כפית מלח דק

1 כוס מים פושרים

2 כפיות שמרים טריים

2 כפיות סוכר

1 כף קמח

¾ כוס מים פושרים

לציפוי:

1 ביצה טרופה עם מעט מים

קצח לעיטור

אופן ההכנה:

1. לערבב את השמרים, הסוכר, כף קמח ו- ¾ כוס מים ולהתפיח כמה דקות.

2. בקערה גדולה להכניס את כל חומרי הבצק.

3. לעשות גומה במרכז הקערה למזוג לתוכה את תערובת השמרים להוסיף כוס מים פושרים. לערבב ולאחד בין כל המצרכים. לתת לבצק לנוח 10 דקות, לכסות בניילון (עדין מירקם הבצק לא אחיד וחלק).

4. ללוש את הבצק שנית ולתת לו לנוח שנית עשר דקות מכוסה כולו בניילון.

5. לחלק את הבצק לארבעה כדורים ולהניח לרבע שעה.

6. על משטח שיש לפתוח כל כדור בעזרת מערוך לעובי 1 ס"מ.

7. לקרוץ עיגולים בעזרת כוס קוטר כל עיגול 6½ ס"מ.

8. כל עיגול בצק דוקרים בעזרת מזלג.

9. מניחים בתבנית אפיה מרופדת בנייר פרגמנט.

10. מברישים בביצה טרופה במים, זורים במרכז קצח.

11. אופים בתנור מחומם מראש על חום של 190 מעלות כ- 25 דקות. או עד שהמאפה זהוב.