

רכיבים:

1 ק"ג קמח

1 כף סוכר

700 מ"ל מים פושרים

60 גרם שמרים

2 כפות שמן

1 כף מלח

1 ליטר שמן קנולה או תירס לטיגון

אופן ההכנה:

1. ממסים את השמרים והסוכר בחצי כוס מים פושרים ומניחים במקום חמים למשך 10 דקות.
2. מכניסים את הקמח לקערת מיקסר עם וו לישה (או שלשים בידיים) מוסיפים את השמן, השמרים והמים הפושרים ולשים כ-10 דקות במהירות נמוכה.
3. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש 5 דקות נוספות. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כשעה במקום חמים.
4. כעבור שעה לשים שוב את הבצק משך 4 דקות, מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כשעה נוספת.
5. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ולשים בעזרת כפות הידיים כדקה.
6. חותכים את הבצק לכדורים במשקל 30 גרם (בגודל כדור פינג-פונג). בעזרת כפות הידיים יוצרים לחמנייה מוארכת מכל כדור בצק. מניחים מגבת מטבח נקייה על מגש ומפזרים עליה מעט קמח. מניחים את הלחמניות במרחק 3 ס"מ אחת מהשנייה על המגש, מכסים במגבת נוספת ומתפיחים במשך 40 דקות במקום חמים עד שהלחמניות מכפילות את נפחן.
7. מחממים את השמן בסיר טיגון עמוק (לחום של 180 מעלות) ומטגנים את הלחמניות כ-2-3 דקות מכל צד עד שהן זהובות-שחומות (כמו סופגנייה). מוציאים בעזרת כף מסננת למגש עם נייר סופג. מצננים.