

רכיבים:

1 ק"ג קמח

50 גרם שימרית

½ כוס שמן

כפית מלח

כפית סוכר

2 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. בזרוע הלישה של המיקסר מערבלים את כל חומרי הבצק עד להיווצרות עיסה שלא נדבקת לידיים. (חשוב שבהתחלה המלח לא יגע בשמרים, אחר כך הכל ממילא מתערבב).

2. הופכים סיר בקוטר 40 ס"מ או קערת נירוסטה חסינת חום. משמנים בשמן. על גבי הכלי ההפוך קולעים שתי וערב נקניקי בצק.

3. מברישים בביצה טרופה שוב ושוב. מניחים בצד כחצי שעה.

4. אופים בחום גבוה (200 מעלות) במשך כ-30 דקות. הלחם מוכן כשהוא זהבהב ומבריק.

5. מוציאים מהתנור עם הכלי ומצננים. כשהכל קר, משחררים בזהירות.