רכיבים:

1 קילו קמח

1 שקית שמרית (50 גרם)

6 כפות סוכר (75 גרם)

2 ביצים

½ כוס שמן

(120 מ"ל) מים לפי הצורך (בערך 2 כוסות)

1 כף מלח

לעיטור:

ביצה טרופה עם כף מים

שומשום או פרג שלם (לא טחון)

אופן ההכנה:

הכנת הבצק:

1. בקערת מיקסר עם וו לישה מערבבים קמח ושמרית.

2. מוסיפים סוכר, ביצים, שמן, מים ומלח ומעבדים 10 דקות, עד לקבלת בצק חלק ומבריק שמתלפף סביב

וו הלישה (הבצק אמור להידבק לתחתית הקערה אבל לא לדפנות (אפשר להוסיף כף קמח כדי לעזור לו להיפרד מדפנות הקערה לקראת סוף הלישה). 3. מכסים וממתפיחים עד להכפלת הנפח (כשעה).

הכנת החלה:

1. מחלקים את הבצק ל 1/3 ול - 2/3.

2. עובדים עם כל חלק בנפרד: מחלקים ל-3 חלקים, מגלגלים כל חלק לרצועה וקולעים צמה. שתי הצמות צריכות להיות באורך זהה (צמה גדולה ושמנמנה וצמה צרה וארוכה).

3. מניחים את הצמה הגדולה על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מברישים אותה במים (כדי שהצמה הקטנה תידבק אליה) ומניחים מעליה במרכז את הצמה הקטנה.

4. מתפיחים עד שהצמה הכפולה מכפילה את נפחה.

5. מחממים תנור ל-170 מעלות.

6. מברישים את הבצק התפוח בעדינות בביצה טרופה ומקשטים בשומשום או פרג.

7. אופים כ-40 דקות עד שהחלה ריחנית, זהובה (גם בתחתית) ועדיין רכה.

8. מוציאים מהתנור ומכסים מיד במגבת למשך 10 דקות (כך מבטיחים חלה רכה-רכה).