

רכיבים:

1 ק"ג קמח

3 כפות שמרים

3 כפות סוכר

1 כף מלח

2 כפות שמן

½ ליטר מים פושרים

אופן ההכנה:

1. מניחים את כל החומרים ב-2 שקיות נילון גדולות.
2. לשים מבחוץ את כל החומרים כ-5 דקות.
3. קושרים ומניחים בצד לתפיחה של 20 דקות.
4. מוציאים, לשים ויוצרים את צורת הלחם הרצויה.
5. מורחים בפסטו מעל ואופים בתנור בחום של 190 מעלות כ-10 דקות עד להשחמה.