

רכיבים:

500 ג' קמח

2 כפות גדושות סוכר

$1\frac{3}{4}$ כוס מים פושרים

כף שמרים יבשים

2 כפיות מלח שטוחות

50 ג' חמאה מומסת

1 חלמון

1 ביצה שלמה

1 כף אבקת חלב (אפשר לוותר)

2 כפות תערובת עשבי תיבול שמורכבת: (פטרוזיליה, שמיר, בזיליקום, רוזמרין, מיורן, גרעיני חרדל, גרעיני דלעת, טימין)

תערובת הזעתר:

שמן זית

זעתר

מלח

שום כתוש

אופן ההכנה:

1. להעביר את המים לקערה, להוסיף כף סוכר ואת השמרים, לתת לשמרים כמה דקות לתסוס.

2. לשים במיקסר קמח, סוכר (פחות הכף שהשתמשנו), חמאה, חלמון + 1 ביצה שלמה, אבקת חלב, מלח, תערובת השמרים, עשבי תיבול, ללוש לבצק גמיש.

3. להתפיח עד שמכפיל את הנפח.

4. לחלק את הבצק לכדורים, לשטח כל כדור לפיתה עגולה, להתפיח. להדק בעזרת האצבעות את הפיתה. את הדפנות להשאיר תפוחות.

5. לערבב את תערובת הזעתר, להבריש את הפיתה להניח בתבנית אפיה מרופדת בנייר אפיה.

6. להכניס לתנור שחומם מראש לחום בינוני.