

רכיבים:

1¼ ק"ג קמח, מנופה

50 גרם שמרים

מלח

1 כפית סוכר

מים

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל החומרים לקערה, מערבבים עד שהחומרים מתאחדים לגוש. מכסים במגבת עד שהבצק תופח.

2. מקמחים את משטח העבודה וחותכים את הבצק לעיגולים.

3. מגלגלים כל עיגול בקמח שעל משטח העבודה. מושכים את הבצק מלמטה למעלה, מכל הכיוונים עד שנוצר לנו עיגול. כשמסיימים נותנים לבצק לנוח חצי שעה נוספת.

4. משטחים כל עיגול לפיתה ומפזרים מלמעלה קמח.

5. מכניסים לתנור כשהצד עם הקמח כלפי מעלה, עד שהפיתה מתנפחת ומקבלת צבע יפה.