



לחמניות ביתיות רכות

רכיבים:

1 ק"ג קמח

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1 כף מלח

2 ביצים

2 כפות שמרים יבשים

מים

לציפוי:

1 ביצה טרופה

2 כפות סומסום/זעתר/קצח

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הרכיבים לקערה ולשים במשך כ 10 דקות עד לקבלת בצק רך וגמיש.
2. מכסים במגבת לחה ומשהים כשעה לצורך התפחה.
3. לשים שוב את הבצק וקורצים ממנו כדורי בצק.
4. מסדרים את כדורי הבצק ע"ג נייר אפייה, מברישים כל כדור בביצה ומפזרים מעל סומסום (או כל דבר אחר שאתה רוצים).
5. אופים בחום בינוני (180°) למשך כחצי שעה.

