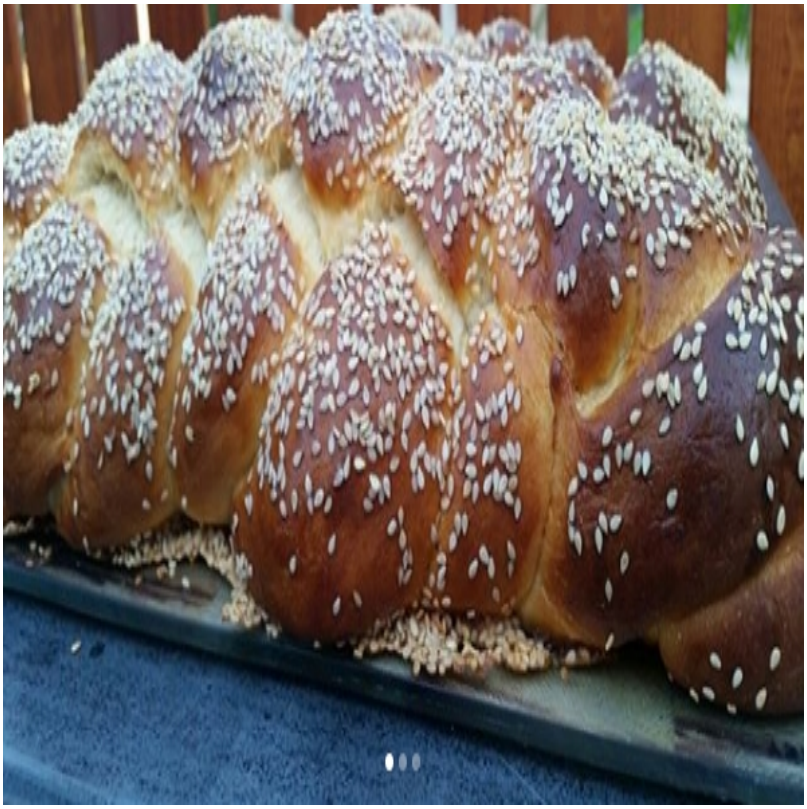


רכיבים:

½ ק"ג קמח לבן

¼ כוס שמן

1 ביצה

25 גרם שמרים טריים

2 כפות סוכר

1 כפית מלח

מים

לציפוי:

1 ביצה טרופה

מעט סומסום

2 כפות גרגירי פרג

אופן ההכנה:

1. מתסיסים את השמרים עם מים חמים.

2. מערבבים בקערה את רכיבי הבצק (ואת השמרים המותססים) ולשים במשך כעשר דקות. מכסים במגבת לחה ומתפיחים כשעה.

3. מחלקים את הבצק לשלושה כדורים. כל כדור לשים ויוצקים ממנו רצועה עבה.

4. משלושת הרצועות יוצרים צמה .

5. מניחים את החלה על נייר האפיה ומתפיחים לחצי שעה נוספת.

6. מברישים בעזרת הביצה הטרופה ומפזרים מעל מהשומשום והפרג.

7. אופים בחום בינוני (180°) במשך כ 35 דקות.