



לחמניות נקניק יומיות, מתכון פשוט וטעים

כמות: 18 לחמניות

זמן הכנה: 120 דקות

זמן אפייה: 20 דקות

אופן ההכנה

הכנת הבצק

לערבב קמח סוכר שמרים מוסיפים את המים בהדרגה ואח"כ את השמן כל הזמן מערבלים בעוצמה נמוכה

מוספים את המלח אחרי שהבצק מתגבש וממשיכים ללוש עוד 5 דקות

התפחה

מעבירים את הבצק לקערה משומנת משמנים את הבצק גם מלמעלה ומכסים בניילון נצמד או מגבת מתפחים שעה בקיץ או שעה וחצי בחורף עד שהבצק מכפיל את עצמו.

הכנת הלחמניות

מחלקים את הבצק ל 18 כדורים שווים לוקחים כל כדור ומגלגלים לגליל ארוך פי שלוש מאורך הנקניק מלפפים את הגליל על הנקניק בצורה סיבובית מהקצה עד לקצה השני מהדקים קצוות כדי שהבצק לא יפתח באפיה נותנים ללחמניות לתפוח עוד 10 דקות בתבנית

ציפוי

טורפים ביצה ומברישים את הלחמניות בעדינות מפזרים שומשום

אפיה

אופים 20 דק' בתנור שחומם מראש על 180 מעלות עד שהלחמניות מקבלות צבע זהוב

חומרים

לבצק

- 1\2 ק"ג קמח
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- 1 כוס מים חמימים (240 מ"ל)
- 1 כף שמרים יבשים
- 1\3 כוס שמן (80 מ"ל)

18 נקניקיות פרווה או בשרי

ביצה

שומשום

בתאבון !!

הירשמן אינו צאטור ותהנו מתבוננים במידה