



לחמניות כוסמין

זמן אפיה: 20 דקות

זמן הכנה: 90 דקות

כמות: 20 לחמניות

חומרים

לבצק

2 ק"ג קמח + 1/2 3 כוסות

3/4 כוס סוכר

3 כפות שמרים יבשים

3/4 6 כוסות מים פושרים נוטה לחם

3 כפות מלח

2 כוסות שמן

לציפוי

200 גר' שומשום

אופן ההכנה

הכנת הבצק

לערבב קמח סוכר שמרים בקערת המיקסר לערבב עם וו לישה על מהירות

נמוכה

מוסיפים את המים בהדרגה ואח"כ את השמן כל הזמן מערבלים בעוצמה

נמוכה

מוספים את המלח אחרי שהבצק מתגבש וומשיכים ללוש עוד 5 דקות

התפחה

מעבירים את הבצק לקערה משומנת ומתפיחים שעה

הכנת הלחמניות

מחלקים את הבצק ל 20 כדורים שווים משמנים ומכסים

לוקחים את הכדור מרדדים על משטח משומן ואז מגלגלים לגליל

ציפוי

ממלאים קערה במים ועוד קערה בשומשום

טובלים את הלחמניה במים מנערים ומגלגלים בשומשום ומניחים על נייר

האפייה בתבנית

אפיה

אופים 20 דק' על 180 מעלות הלחמניות יוצאות קצת בהירות בגלל שזה בלי

ביצה

בתאבון !!

הירשמו לניוזלטר ותהנו ממערכונים בת"י