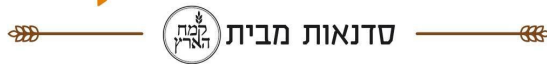


# מתחם טחנת הקמח



## לחמעג'ון טבעוני/ דניאל וגנר

4 מאפים במשקל 150 גרם

### חומרים:

#### לבצק:

350 גרם קמח פיצה ופוקצ'ה של קמח הארץ

6 גרם שמרים יבשים

כף שטוחה סוכר

כף שטוחה מלח

30 גרם שמן זית

210 גרם מים פושרים

#### למילוי:

500 גרם 'בשר' טחון טבעוני

2 בצלים סגולים מטוגנים עד שקיפות

2 כפות רסק עגבניות

כפית גדושה פפריקה מתוקה

כפית כמון

כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור

חצי כוס צנוברים

להגשה: טחינה ופטרוזיליה / בצל ירוק

### אופן ההכנה:

1. בקערת מיקסר שוקלים קמח, שמרים, סוכר, שמן זית ומים ולשים על מהירות נמוכה במשך כ-3 דקות.
2. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש עוד כ-7 דקות עד שהבצק רך ומאוד גמיש.
3. מורחים בשמן זית ומעבירים להתפחה במקום חמים עד להכפלת הנפח.
4. בינתיים מכינים את המילוי: מטגנים את הבצלים וכשהם מוכנים מערבבים את כל המרכיבים בקערה.
5. מחממים תנור ל-220 מעלות על תכנית טורבו.
6. מחלקים את הבצק לכדורים של 150 גרם, מרדדים ומעבירים למגש עם נייר אפייה.
7. מפזרים את המילוי, מורחים שמן זית על הבצק ואופים כ-15 דק עד להזהבה.
8. מגישים עם זילוף טחינה וירוקים.