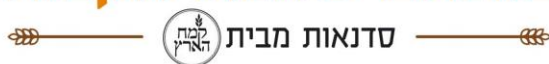


מתחם טחנת הקמח



פיתות בייגלה עם שומשום (מתכון של דורעם גונט עם שינויים שלנו)

8 פיתות

חומרים:

400 ג' קמח לבן "T550 קמח הארץ"

195 ג' קמח מלא "קמח הארץ"

1 כפית שמרים יבשים

2 כפות סוכר

2 כפות שמן זית

360 מ"ל כוסות מים

לציפוי:

ביצה טרופה

שומשום

אופן ההכנה:

מניחים את כל החומרים בקערת המיקסר ולשים היטב כ-10 דקות, עד קבלת בצק אחיד, רך ונוח לעבודה.

מניחים להתפחה כשעה וחצי – שעתיים.

מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח מעט, מחלקים לחתיכות של 100 ג' ומכדררים לכדורים. נותנים לנוח כרבע שעה מכוסים במגבת.

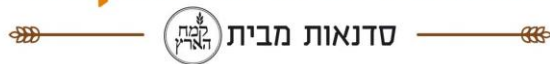
מרדדים כל כדור בצק לפיתה בעובי של כחצי ס"מ ובעזרת האצבע יוצרים חור קטן במרכזה. נותנים לתפוח עוד כחצי שעה, מכוסות במגבת.

מחממים תנור לחום מקסימלי.

מורחים כל פיתה בביצה ומפזרים שומשום בנדיבות.

אופים כעשר דקות, עד שהפיתות שחומות מעט.

מתחם טחנת הקמח



בתיאבון!