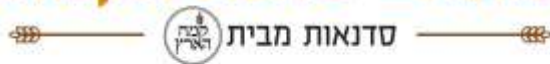


מתחם טחנת הקמח



פיתות / איתן גלר

רכיבים:

500 גרם קמח חיטה לבן עילית "קמח הארץ"

כף שמרים יבשים

30 גרם סוכר

כף מלח

360 מ"ל מים

20 מ"ל שמן זית

הוראות הכנה:

מכניסים למיקסר את כל הרכיבים חוץ מהמלח והשמן ולשים כ-7 דקות.

מוסיפים מלח ושמן ולשים עוד 3 דקות נוספות.

מתפיחים חצי שעה ומורידים נפח, ולאחר מכן מתפיחים עוד חצי שעה.

מחלקים ל-8 כדורים שווים בגודלם ומכסים ל-20 דקות.

משטחים כל כדור לגודל הרצוי ואופים במחבת על אש בינונית כ-2 דקות מכל צד.

בתיאבון!