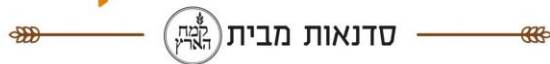


מתחם טחנת הקמח



חלת כוסמין לבן

חומרים:

900ג' קמח כוסמין לבן

100ג' קמח T630/T550

10ג' שמרים

1ביצה

100ג' סוכר

110ג' שמן זית

550מ"ל מים

20ג' מלח

אופן ההכנה:

מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ולשים במהירות נמוכה כ-5 דקות ו-5 דקות נוספות במהירות גבוהה.

מניחים להתפחה ראשונה של כשעה.

מחלקים לשני חלקים שווים במשקלם וכל חלק לארבע חתיכות. יוצרים כדורים ומניחים למנוחה של כרבע שעה.

יוצרים מכל כדור נחש וקולעים לצמה.

מניחים בתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה ומעמידים להתפחה שנייה של כחצי שעה. מחממים תנור ל-180 מעלות.

מברישים את הצמות בביצה ומפזרים שומשום.

אופים כ-35 דקות, עד קבלת צבע זהוב.

בתיאבון!