

לחמניות כוסמין

החומרים:

כף מלח

קילו קמח כוסמין לבן

כף וחצי שמרים יבשים

חצי כוס סוכר

550 מ"ל מים חמימים (בערך 2.75 כוסות)

חצי כוס שמן

הוראות הכנה:

ללוש במיקסר לישה ארוכה למשך כ-10-8 דקות.

להטפיח כשעה.

הבצק מספיק ל-24 לחמניות עגולות קטנות (תעשי כמות של לחמניות לפי כמה שאת מעדיפה)

לכדרר לכדורים ולהניח בתבנית.

לשים את תבניות הלחמניות בתנור מחומם על 50 מעלות טורבו למשך 20 דקות.

להוציא מהתנור.

יש אפשרות למרוח ביצה ולפזר שומשום. או רק למרוח שמן או להכין סוג של מתבל ואז יוצא לך לחמניות שום נדירות.

ולאפות כל תבנית בנפרד בתנור מחומם על 200 מעלות טורבו. למשך כ-15-10 דקות.

לבחירתך:

מתבל ללחמנית שום:

כפית אורגנו

כפית זעתר

כפית מלח גס

כפית שומשום

חצי כפית אבקת שום / 2 שיני שום

רבע כוס שמן זית

רבע כוס שמן

למרוח סמוך לאפיה לפני ואחרי.

בהצלחה רבה וליבריאות!

