סדנה־לי

לחם קטו ביתי מקמח שקדים ופשתן

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כיכר קטנה, 12 פרוסות	**15 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־45 דקות**

ציוד: תבנית אינגליש קייק 20×10 ס״מ

מצרכים

- ☐ 200 גרם קמח שקדים דק
- ☐ 30 גרם פשתן טחון
- ☐ 4 ביצים L
- ☐ 60 מ״ל שמן זית עדין
- ☐ 80 מ״ל מים
- ☐ 2 כפיות אבקת אפייה
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ כפית חומץ תפוחים

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־170 מעלות ומרפדים תבנית 20×10 ס״מ. מערבבים קמח שקדים, פשתן, אבקת אפייה ומלח.
2. טורפים ביצים, שמן, מים וחומץ עד לאחידות. מוסיפים את היבשים ומערבבים; מניחים 5 דקות כדי שהפשתן יספוג נוזלים.
3. מעבירים לתבנית ומחליקים את החלק העליון. הבלילה סמיכה אך ניתנת למריחה; אין לצפות לבצק שאפשר ללוש.
4. אופים 40–45 דקות עד שהכיכר יציבה וקיסם במרכז יוצא ללא בלילה רטובה. אם החלק העליון משחים מהר, מכסים ברפיון בנייר אלומיניום.
5. מצננים 15 דקות בתבנית ועוד 30 דקות על רשת לפני פריסה. מחלקים ל־12 פרוסות דומות ופורסים בעדינות בסכין משוננת.