סדנה־לי

לחמניות יוגורט רכות מבצק שמרים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 לחמניות	**25 דקות**	**22 דקות**	**שעתיים ו־27 דקות**

ציוד: קערת לישה ותבנית

מצרכים

- ☐ 500 גרם קמח לבן
- ☐ 200 גרם יוגורט טבעי
- ☐ 160 מ״ל מים פושרים
- ☐ 7 גרם שמרים יבשים
- ☐ 30 גרם סוכר
- ☐ 40 מ״ל שמן
- ☐ 9 גרם מלח
- ☐ ביצה טרופה להברשה
- ☐ כף שומשום, לא חובה

אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים יוגורט, מים ושמן, ואז מלח, ולשים 8–10 דקות עד בצק רך ומעט דביק.
2. מכסים ומתפיחים כשעה עד שהנפח כמעט מוכפל. מחלקים ל־12 חלקים ומכדררים.
3. מסדרים בתבנית מרופדת ברווחים של כ־3 ס״מ. מכסים ומתפיחים 35–40 דקות עד שהלחמניות תפוחות.
4. מחממים תנור ל־190 מעלות. מברישים ביצה, מפזרים שומשום אם רוצים ואופים 18–22 דקות עד זהוב. מצננים על רשת.