סדנה־לי

פיתות זעתר עם שמן זית לארוחת בוקר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מאפים	**25 דקות**	**15 דקות**	**שעה ו־40 דקות**

ציוד: קערה ומערוך

מצרכים

- ☐ 400 גרם קמח לבן
- ☐ 250 מ״ל מים פושרים
- ☐ 5 גרם שמרים יבשים
- ☐ כפית סוכר
- ☐ 7 גרם מלח
- ☐ כף שמן זית לבצק
- ☐ 4 כפות תערובת זעתר
- ☐ 4 כפות שמן זית לציפוי

אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מים וכף שמן, ואז מלח, ולשים 7 דקות. מכסים ומתפיחים כשעה.
2. מחממים תנור ל־220 מעלות. מערבבים זעתר ו־4 כפות שמן למשחה נוחה למריחה.
3. מחלקים בצק ל־6 כדורים ומרדדים לעיגולים בעובי כ־5 מ״מ. מניחים בשתי תבניות מרופדות.
4. מורחים זעתר ומשאירים שוליים קטנים. אופים כל תבנית 10–15 דקות עד שהשוליים מזהיבים והתחתית אפויה.