סדנה־לי

# לחמניות שום רכות שקושרים ואופים בבית

| כמות | הכנה | בישול / אפייה | זמן כולל |
|---|---|---|---|
| **16 קשרים** | **30 דקות** | **18 דקות** | **שעתיים ו־18 דקות** |

ציוד: קערת לישה ותבנית

## מצרכים

- ☐ 500 גרם קמח לבן
- ☐ 310 מ״ל מים פושרים
- ☐ 7 גרם שמרים יבשים
- ☐ כף סוכר
- ☐ 9 גרם מלח
- ☐ 3 כפות שמן זית לבצק
- ☐ 3 כפות שמן זית לציפוי
- ☐ 3 שיני שום כתושות
- ☐ 3 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ קורט מלח לציפוי

## אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מים ושמן לבצק, ואז מלח, ולשים 8 דקות. מכסים ומתפיחים כשעה.
2. מחלקים ל־16 חלקים. מגלגלים כל חלק לרצועה באורך כ־20 ס״מ וקושרים קשר רופף. מסדרים בתבנית ומכסים ל־30 דקות.
3. מחממים תנור ל־200 מעלות ואופים 15–18 דקות עד הזהבה. בינתיים מחממים שמן לציפוי עם שום על אש נמוכה כחצי דקה, בלי להשחים, ומכבים.
4. מערבבים פטרוזיליה וקורט מלח בשמן. מברישים את הלחמניות החמות ומגישים.