



לחם פרנה

GT | תימור בטיטו

מצרכים

קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

1 כפית סוכר

1 כף מלח

1/4 כוס שמן

מים פושרים/חמימים

כף מלח

אופן ההכנה

מנפים קילו קמח בקערה גדולה

מוספים את השמרים המלח הסוכר ומערבבים.

מוסיפים מים פושרים לפי הצורך

צריך ללוש טוב טוב.. (אם קשה אפשר להיעזר במיקסר)

לשפוך מלמעלה את השמן ולהמשיך ללוש, להכניס את הקערה

לשקית ולקשור היטב שלא ייצא ויכנס אוויר

ולהניח עליה מפית מטבח עד לתפיחה מלאה.

לאחר שתפח במשך 45 דקות יש ליצור עיגולים מרודדים "כמו

פיתות" לא דק מידי ולא עבה מידי

ולתת לזה לתפוח עוד 15-20 דקות

ולהניח בתוך הסיר פרנה ולהפוך כל פעם צד עד שמוכן.

בתאבון!