



## חלות לשבת פיני קקון | פלדות

### מצרכים

- 1 ק"ג קמח לבן מנופה
- 2 כפות שמרים יבשים
- 3 כפות סוכר
- 2 ביצים
- חצי ליטר מים פושרים
- שליש כוס שמן קנולה
- כף מלח

### אופן ההכנה

לערבב לאחידות 1 ק"ג קמח לבן מנופה, 2 כפות שמרים יבשים, 3 כפות סוכר. לשים בקערת המיקסר 2 ביצים, 2 חצי ליטר מים פושרים, שלישי כוס שמן קנולה וכף מלח - לערבב היטב. להוסיף את הקמח ולערבב היטב כ- 8 דקות. לתת לבצק לנוח ולתפוח בקערה 40 דקות. ללוש את הבצק היטב ושוב מנוחה עד להתפחה, לאחר מכן להכין 8 רצועות ל-2 חלות גדולות.

לאחר קליעת החלות. להניח בתבנית עם נייר אפיה להברישה את החלות עם מעט שמן ולתת להתפחה מקסימלית כ 40 דקות, לחמם תנור 190 מעלות להניח בתנור תבנית מים בחלק התחתון לייצור לחות. כשהתנור חם להברישה את החלות עם חלמון ולפזר שומשום להכניס לתנור עד להזהבה.

בתאבון!