

הלחמניות הלבנות והחומות של דבי מצימרים "אור בראשית"



לחמניות לבנות

- 1 ק"ג קמח
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן קנולה
- 1 כפית גדושה מלח
- 1.1/2 כפות שמרים יבשים או שקית שמרית
- בערך 2 כוסות מים פושרים

הוראות הכנה:

- יש ללוש את הבצק בערך 10 דקות (אפשר ללוש במיקסר עם וו לישה)
- לכסות ולתת לטפוח לפחות שעה
- מכינים בערך 25 לחמניות ולטבול כל לחמנייה במעט סוכר חום
- לאפות ב 180 מעלות על נייר אפיה בערך 25-30 דקות
- אפשר לשמור במקפיא ולהוציא לפי הצורך ולחמם בתנור (לא כדאי להכניס למיקרוגל)

לחמניות חומות

- 400 גרם קמח מלא מחיטה מלאה
- 400 גרם קמח מלא שיפון
- 200 גרם קמח רגיל
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן קנולה או זית
- 1 כף מלח
- 1 כף זרעי קימל
- 2 כפות שמרים יבשים או שקית שמרית
- בערך 2 כוסות מים פושרים

הוראות הכנה:

- יש ללוש את הבצק בערך 10 דקות (אפשר ללוש במיקסר עם וו לישה)
- לכסות ולתת לטפוח לפחות שעה
- מכינים בערך 25 לחמניות ולפזר קמח לבן על כל לחמנייה לקבל מראה כפרי
- לאפות ב 180 מעלות על נייר אפיה בערך 25-30 דקות
- אפשר לשמור במקפיא ולהוציא לפי הצורך ולחמם בתנור (לא כדאי להכניס למיקרוגל)

בתאבון,

דבי

אור בראשית צימרים באמירים