

רכיבים:

$\frac{1}{4}$ קילו קמח לבן או מלא
 $\frac{1}{2}$ כפית אבקת אפייה
 כפית שמרים
 כוס מים פושרים
 $\frac{1}{2}$ כף סוכר
 $\frac{8}{1}$ כפית פלפל שחור/פלפל צ'ילי
 $\frac{1}{2}$ כפים מלח
 $\frac{1}{2}$ כפית כורכום
 כף שמן

אופן ההכנה:

1. לערבב בקערה מים, אבקת אפייה, סוכר ושמרים.
2. לנפות לקערה אחרת את הקמח, להוסיף את התערובת הראשונה לאט לקמח עד שנספג לחלוטין.
3. ללוש במשך 7 דקות (100 פעמים) באמצעות שורש כף היד.
4. ליצור כדור ולהבריז אותו בשמן.
5. לכסות את הבצק למשך חצי שעה להתפחה.
6. ללוש שוב 5 דקות - להוצאת האוויר.
7. לרדד לעיגול דק.
8. למרוח על הבצק כף שמן, לפזר פלפל שחור, מלח וכורכום.
9. לגלגל את הבצק לרולדה ולחלק ל-4 חלקים.
10. לחצות כל חלק לחצי.
11. לגלגל החוצה כל חתיכה כך שהתבלינים נחשפים החוצה.
12. מרתיחים מים בכלי אידוי ומאדים למשך 15 דקות.