

רכיבים:

500 סמ"ק מים חמימים

750 גרם קמח

1½ כפות שמרים

3 כפות סוכר חום

כפית מלח

4 כפות שמן חמניות

8 קוביות חמאה של 10 גרם

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים היבשים יחד. מוסיפים את המים והשמן ומערבבים לבצק.
2. עוברים ללישה ידנית עד שהבצק הופך חלק. (ניתן להוסיף מדי פעם מעט קמח על מנת להקל על פעולת הלישה).
3. מכסים בכלי גדול עם ניילון ומתפיחים שעה.
4. מחלקים את הבצק ל-8 כדורים זהים.
5. משמנים בחמאה מזוקקת או במרגרינה את סיר הקובנה. לוקחים כל כדור ודוחפים למרכזו קוביה של חמאה.
6. סוגרים היטב ומניחים על תחתית הסיר.
7. סוגרים את הסיר ומשאירים שעה לתפיחה.
8. מכניסים לתנור על 180 מעלות ל-20 דקות מורידים חום ל-100 מעלות וממשיכים באפיה לעוד שעה - שעתיים.

