



רכיבים:

לבצק:

1½ כוסות קמח לבן

1½ כוסות קמח מלא

1½ כוסות שמרים יבשים

3 כפות שמן זית

1 כפית מלח

1 כוס מים

1 כף סוכר

לפסטו:

1 חבילת פטרוזיליה

4 כפות אגוזי מלך

4 שיני שום

½ כוס שמן זית

מלח, פלפל

1 ביצה טרופה - להברשה

אופן ההכנה:

1. לקערה בינונית מוסיפים את רכיבי הבצק ולשים כעשר דקות, עד לקבלת בצק רך וגמיש.

2. מכסים במגבת לחה ומשהים בצד כשעתיים לצורך התפחה.

3. לקערת מעבד המזון מוסיפים את רכיבי הפסטו וטוחנים.

4. מרדדים את הבצק ומורחים במרכזו את ממרח הפסטו. מגלגלים את הבצק עד לקבלת צורת חלה.

5. מניחים בתבנית האפייה ומתפיחים למשך כחצי שעה נוספת.

6. מברישים את החלה בביצה הטרופה.

7. אופים בחום בינוני (180°) למשך כ 35 דקות.