רכיבים:

לבצק:

8 גרם (כפית גדושה) שמרים

400 מ"ל (2 כוסות) מים

550 גרם קמח

35 גרם (2 כפות) סוכר

10 גרם (2 כפיות) מלח

למילוי:

גבינת קשקבל או פרמז'ן

שמן לטיגון עמוק

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השמרים ברבע כוס מהמים. שמים את הקמח, הסוכר, המלח והשמרים המומסים בקערת המיקסר. מתחילים ללוש בעזרת וו הלישה ומוסיפים בהדרגה את המים. לשים כ-10 דקות, עד שנוצר בצק אחיד. מניחים לתפיחה לכשעתיים, עד שהבצק מכפיל את נפחו.

2. מחממים שמן לטיגון עמוק. צרים מהבצק כדורים בקוטר כ – 5 ס"מ. משטחים כל כדור באצבעות לעיגול דק. מניחים על העיגול כמה חתיכות גבינה ומגלגלים לגליל. מעבירים לשמן החם, מטגנים עד שהקציצות מזהיבות משני הצדדים. מניחים על נייר סופג ומגישים מייד. קרר.