

⚠️ הכמויות מיועדות למנה של כ-2 מגשי אלומיניום גדולים. ניתן לחלק את הכמות ל-4, כדי להכין מנה אשר תיכנס למגש אלומיניום קטן אחד.

- 12 גרם שמרים
- 32 גרם סוכר
- 3 כוסות מים חמימים
- 840 גרם קמח
- 4 כפיות מלח
- 4 כפות שמן
- 120 גרם חמאה
- אורגנו
- 400 גרם לפחות גבינות שונות (צ'דר/צהובה/מוצרלה).

הכנה:

1. בקערה גדולה מפזרים את השמרים והסוכר ושופכים מעל את המים החמימים.
2. מחכים מעט על מנת שהשמרים "ייתפחו".
3. לאחר שהשמרים התמוססו, מערבבים מעט ומוסיפים את הקמח והמלח.
4. מערבבים עם כף עד אשר כל הקמח התאחד עם המים לעיסה אחת.
5. מוסיפים את השמן ולשים עם היד במשך דקה עד

לקבלת גוש בצק אחיד ולא דביק.

6. מכסים ונותנים לבצק לתפוח במשך שעה.

7. ממיסים את כל כמות החמאה.

8. לוקחים מעט מן החמאה ומורחים איתה את התבניות,

בתחתית ומהצדדים, ומפזרים מעט אורגנו על תחתית התבניות.

9. לתוך החמאה שנשארה מוסיפים 2 כפיות אורגנו ובין

2 ל-4 שיני שום כתושות (תלוי בהעדפה אישית).

10. כאשר הבצק תפח, מפזרים מעט קמח על משטח העבודה ולשים את הבצק לקבלת מרקם חלק. יוצרים

"נחש" ארוך וחותכים אותו לחתיכות בצק קטנות.

11. המשקל המומלץ לכל חתיכה הוא 30 גרם. מהכמות

הנ"ל יצא 1.5 קילו בצק אשר יתחלק ל-50 חתיכות.

11. דוחסים לתוך כל חתיכת בצק קוביית גבינה ומגללים

את החתיכה על מנת ליצור כדור קטן.

12. מסדרים את כל הכדורים בתוך המגשים, מכסים

ונותנים לתפוח עוד כחצי שעה.

13. לאחר התפיחה מחממים תנור ל-200 מעלות.

14. מורחים את תערובת החמאה מעל כל המגשים

ומכניסים לתנור למשך כ-15-20.