



## לחמניות שום תפוחות ואוריריות

כל ביס מותיר שכבה של אוריריות כמין ענן רך ומיוחד... אלו הלחמניות של סעודה שלישית /פינוק לארוחת ערב חגיגית / הפתעת יום הולדת וכל הזדמנות להתפנק. מיד כשהן יוצאות מהתנור מכניסים אותן לתוך שקית, קושרים ומכניסים מיד להקפאה. מפשירים כשעתיים לפני הסעודה ומתקבלות לחמניות רכות ומעולות.

מתפחים 1/4 שעה.  
מורחים בזהירות את תערובת השום מלמעלה.  
אופים על 250 מעלות רק עד שמשחים כ-15-10 דקות.  
אורזים חם בתוך נילון - תקפידו על זה!! לצורך מרקם ואוריריות נוספים וחיוניים.

### רכיבים לבצק:

2 כפות שמרים יבשים
1 ק"ג קמח לבן / כוסמין 80%
3 כפות סוכר
550 מ"ל מים פושרים
1/4 כוס שמן
1 כף מלח

### אופן הכנה:

מניחים שמרים בתחתית קערת המיקסר, שופכים מעל מים פושרים.  
לשים 1/4 שעה על מהירות 1-2, מניחים למנוחה ולהתפחה של שעה.  
לשים שוב 5 דקות, מניחים לתפיחה של 1/4 שעה.  
קורצים עיגולים קטנים כמו לחניות ביס כ-40 עיגולים קטנים / 20 גדולים יותר.

### לרוטב שום:

10 שיני שום
2 כפות זעתר
1/4 כוס שמן זית
1/4 כוס שמן רגיל
1/2 כפית מלח

### אופן הכנה:

לטחון היטב בבלנדר יד ולמרוח בנדיבות על כל לחמניה.