

לחמניות מהירות הכנה

כ-16 לחמניות

אופן ההכנה:

- הכניסי לקערה את החומרים לפי הסדר הנ"ל, ערבבי בעזרת כף גדולה לבצק דביק ומעט נוזלי.
- כסי את הקערה והשהי להתפחה במשך ¼ שעה.
- חממי תנור ב-180°.
- רפדי תבנית תנור בנייר אפייה, ובעזרת כף גדולה צקי עיגולים על גבי הנייר, במרווחים ביניהם. צפי בציפוי שבחרת ואפי במשך כ-15 דקות. הגישי חם וטרי.

אופן ההכנה:

- טגני בצל בשמן זית עד להזהבה, הוסיפי בזיליקום וקצח, ערבבי.
- משחי את הלחמניות לפני האפייה.

אופן ההכנה:

- פרסי דק את העגבניות, ערבבי עם שאר החומרים וצפי לפני האפייה.

אופן ההכנה:

- פרסי פלפלים לרצועות קצרות וטגני בשמן זית, עד להזהבה קלה. ערבבי עם בזיליקום ומלח, וצפי את הלחמניות לפני האפייה.

אופן ההכנה:

- מרחי את הלחמניות בשמן זית, ערבבי את התבלינים ופזרי בצורה שווה על הלחמניות.

כדי לקבל לחמניות מדויקות תוכלי להשתמש בתבניות עגולות בגודל הרצוי לך (הלחמניות בתמונה נאפו בתבניות עגולות קטנות אלו). במקרה שאינך את הלחמניות בתבניות חד צדדיות, ייתכן שתצטרכי לייבש אותן 2-3 דקות בתנור, לאחר ששחררת אותן מהתבניות. אחילופין, תוכלי לאפות את הבצק בגדולה בתבנית גדולה ולפרוס לאחר האפייה.

רכיבים:

- 1 כפית מלח
- 3 כפות שמן
- 4½ כוסות קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 3 כפות סוכר
- 3 כוסות מים פושרים

ציפוי בצל:

- 3 בצלים קלופים וקצוצים
- ¼ כוס שמן זית
- 1 כף בזיליקום יבש
- 1 כפית קצח

ציפוי עגבניות:

- 20 עגבניות שרי
- 1 כף בזיליקום יבש
- 1 כפית קצח
- ¼ כוס שמן זית

ציפוי פלפלים:

- 2 פלפלים בצבעי כתום, אדום וצהוב
- ¼ כוס שמן זית
- 1 כף שטוחה בזיליקום יבש
- ¼ כפית מלח

ציפוי פיקנטי:

- 2 כפות פפריקה מתוקה
- ¼ כפית פלפל שחור
- ¼ כפית כורכום
- ¼ כפית כמון
- 2 שיני שום כתושות
- שמן זית למריחה

