



מתוך אתר pixabay

לחם צופים מלוח

מצרכים (ל 4 מנות)

- 2 כוסות קמח לבן
- 2 כפיות מלח
- 1 כף אבקת אפייה
- 75 גרם חמאה ללא מלח
- $\frac{3}{4}$ כוס חלב
- מעט שמן

ציוד

- קערה
- תבנית כיכר חד-פעמית
- יריעת אלומיניום לכיסוי התבנית
- קרשים לאש
- גפרורים / מצית
- רשת

דרך ההכנה

1. בוחשים בקערה גדולה את הקמח, אבקת האפייה והמלח.
2. משמנים היטב את התבנית ואת רדיד האלומיניום, ומוודאים שהגחלים במדורה אדומים.
3. חותכים את החמאה לפיסות, מוסיפים לקערה ובוחשים את הכל לתערובת פירורית גסה.
4. מוסיפים כמות מספקת מן החלב עד לקבלת בצק רך. מעבירים אל התבנית ומכסים ביריעת האלומיניום. יש להתיר מרווח מספיק לתפיחת הבצק בין שולי התבנית לכיסוי.
5. מניחים את התבנית המכוסה על הרשת, במרחק של 2-5 ס"מ מהגחלים. "אופים" כ - 20 דקות, ובודקים. אין משך אפייה קבוע, וייתכן שפה-ושם תצטרכו לשנות את מיקום התבנית על גבי הגחלים, כדי למנוע חריכה.
6. מורידים מעל הגחלים, מסירים את רדיד האלומיניום, ומגישים לאחר צינון של 5 דקות.

מתוך קובץ: "בישולי שדה", ערכו וחיברו: צוות מדריכי קורס שלי"ח וידיה"א קיץ תשנ"ו: עמירה ישראלי, צפריר אכד, נילי אלדר, חנוך כליל-החורש, יגאל לוי, איל ברוך ואבי עוז