חלות

**בצק:**

1 ק"ג קמח

2 כפות שמרים יבשים

1 כף מלח

3.5 כפות סוכר

1/4 כוס שמן

3 כוסות מים פושרים

1. לערבב היטב את הקמח עם השמרים
2. ליצור גומה קטנה ולהניח שם את המלח, לכסות בקמח ולפזר מעל סוכר
3. להוסיף מים בהדרגה, תחילה 3 כוסות, ללוש, כשמתחיל להתגבש להוסיף את השמן ולהמשיך בלישה
4. יש לשים לב שהבצק לא יהיה קשה מדי
5. להמשיך בלישה עד לקבלת בצק רך וגמיש
6. לשמן, לכסות ולהניח להתפחה עד להכפלת הנפח
7. כאשר הבצק תפח, להוציא אויר ולקלוע חלות

