**לחם אפוי בפויקה** (כמות ל-5 כיכרות קטנות(

***מצרכים***

4 כוסות (כ-500 גרם) קמח לבן

½ 1 כפיות מלח

2 כפיות סוכר

2 כפיות שמרים יבשים או 15 גרם שמרים טריים

1/3 1 כוס מים (+ כף-שתיים נוספות, לפי הצורך)

מעט שמן זית

***אופן ההכנה***

1. שמים בקערה את הקמח, מוסיפים את המלח והסוכר ומערבבים. מוסיפים גם את השמרים ומערבבים. (אם משתמשים בשמרים טריים, ממיסים אותם בחצי כוס מהמים, מערבבים עם כפית סוכר ומשהים עשר דקות לתסיסה. שופכים את העיסה התוססת לקמח ומוסיפים את שאר המים.(
2. יוצרים גומה בקמח ומוסיפים אליה את המים. מאחדים את כל החומרים לבצק ולשים אותו במשך 10 דקות עד שיהפוך רך וגמיש מאוד.
3. מגלגלים את הבצק בקערה משומנת קלות בשמן זית, מכסים בניילון נצמד, במכסה או במגבת לחה ומשהים כשעה, עד שהבצק יתפח ויכפיל את נפחו (עד כאן אפשר להכין בבית, בהנחה שיעברו שעה-שעתיים עד השלב הבא).
4. מוציאים את האוויר מהבצק, לשים אותו מעט ומחלקים ל-5 חלקים שווים.
5. מגלגלים כל חלק לכדור עגול בגודל של כדור טניס בערך, יוצקים כמה כפות שמן זית לקערה שבה היה הבצק ומגלגלים בתוכו את כדורי הבצק כך שיצופו היטב בשמן מכל הצדדים.
6. מסדרים את הכדורים על קרקעית הפויקה, מכסים במכסה, ומשהים כ-45 דקות, עד שהם יתפחו ויכפילו את נפחם (בינתיים מדליקים מדורה).
7. סוגרים את המכסה ומניחים את הסיר בתוך האש. מניחים כמה גחלים בוערות על המכסה.
8. אופים במכסה סגור כ-35-45 דקות, עד שהכיכרות בתוך הסיר ישחימו והקרום יתקשה מאוד.
9. מוציאים את הכיכרות (זהירות, זה חם מאוד!) מהסיר. הכיכרות נפרדות בקלות מהסיר וזו מזו. מניחים על מגבת או על מגש, משהים לקירור כעשר דקות - ובוצעים.

בתיאבון