**בקערה נפרדת קטנה:**

**שלוש כפות שמרים**

**שתי כפות סוכר**

**שני שליש כוס מים חמימים**

**משאירים בצד 10 דקות**

**בינתיים לבצק עצמו:**

**שבע כוסות קמח**

**שתי כפיות מלח**

**מערבבים אחרי הערבוב מוסיפים**

**ארבע כפות שמן זית**

**תערובת השמרים**

**שתי כוסות מים**

**אופן ההכנה:**

**נותנים לנוח חמש דקות**

**משמנים קערה ושמים את הבצק לטפיחה שעה**

**מחלקים את הבצק ל24 חלקים**

**משאירים את החלקים לנוח לחצי שעה**

**אחרי זה משתכים את החלקים לעיגול דק ואז משאירים לנוח ל10 דקות.**

**מכניסים לתנור שחומם מראש ל – 250 מעלות.**

**שהפיתות תופחות בתנור מוציאים.**

**בתאבון!!!**