

נחשי האלווין



30 min. זמן:

רמת קושי: קל

(רכיבים 8 נחשונים)

For this recipe we used:

- מצרכים

- 75 גרם 200g x עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 3
- אבקת אפייה למאפים מלוחים חצי שקית
- ארגנו לפי הטעם.
- מלח לפי הטעם.
- פלפל שחור לפי הצורך.
- קמח לבן טחון דק 150 גרם
- שמן זית כתית מעולה 25 גרם



הכנה

נחשי האלווין הם מתאבן האלווין קל, מהיר ומעולה. דומים מאוד לגריסיני רכים בטעם פיצה וללא הטפחה, הם ערבים מאוד לחיך וכל כך קלי הכנה שתוכלו להכין אותם גם עם הקטנטנים שלכם, אי אפשר להפסיק לאכול אותם!

1. בקערה לשים את הקמח, אבקת האפייה, מלח, פלפל, אורגנו ולערבב.
2. להוסיף את שמן הזית, את **רוטב העגבניות הקלאסי פומי** ללוש עד לקבלת בצק רך ומוצק.
3. לחלק ל-10 חלקים קטנים בעלי משקל זהה וליצור רצועות ארוכות בעובי של מעט פחות מסנטימטר, לגלגל אותם על מקלות עץ דקים ולשטח בעדינות את אחת הקצבות על מנת לקבל את ראש הנחשים, ליצור את העיניים בעזרת שני גרגירי פלפל.
4. לאפות את נחשי האלווין בתנור אשר חומם מראש ל-180 מעלות למשך כ-20 דקות.

אלנה לאודי'צ'ינה -