**לחם בסיר פויקה –** נכתב ע"י צביקה מהדואר בקדימה

מומלץ לרכוש מראש לפחות שני סירי פויקה לחם.

**לבצק – ארבע כיכרות קטנות**

1/2 ק"ג קמח שמרים או לחילופין להוסיף לקמח רגיל כפית וחצי שמרים יבשים.

2 כפיות מלח

2.5 כוסות מיים או לפי הצורך

מעט שמן זית.

חמאה.

**ההכנה**

מערבבים את הקמח, המלח והמים ונותנים לבצק לנוח חצי שעה לערך (אטום היטב)

כשהבצק מוכן חותכים אותו לארבעה כדורים ומשמנים היטב בשמן זית.

משמנים את דפנות ותחתית הפויקה לחם ומניחים אותו על הגחלים למשך כ 7-9 דקות ע"מ שיתחמם.

מוציאים את הפויקה מהגחלים ומניחים בתוכו שני כדורים . כל זאת נעשה כשהפויקה **חם** ומשומן היטב. לא יזיק למרוח בנדיבות מעל הבצק חמאה או מרגרינה מומסת.

סוגרים את הסיר ומניחים אותו חזרה על הגחלים ל-10-12 דקות נוספות.

פותחים את המכסה ובודקים בעזרת שיפוד עץ באם כבר אפוי בפנים, במידה וכן מורידים מהאש ונותנים לו לנוח בסיר עוד כמה דקות.

בתיאבון.