**[לחמניות שמרים ממולאות בתרד פטריות וגבינת עיזים](http://www.be-light.co.il/spinach-and-mushroom-buns/)**

**לבצק:**

1 ק"ג קמח לבן

40 גרם שמרים טריים

20 גרם מלח

30 גרם סוכר

3 כפות שמן

600 מ"ל מים פושרים

**למלית:**

1 חבילת תרד גדולה או 2 קטנות

1 חבילת פטריות חורש

3 שיני שום טריות כתושות

חצי חבילת גבית עיזים פרומעז חתוכה לקוביות

שמן זית

כף עלי טימין

מלח פלפל

**הכנת הבצק:**

יוצקים את המים לקערה ומערבבים את השמרים

מוסיפים את שאר החומרים ולשים במהירות בינונית איטית במשך 7 דקות

מכסים במגבת ומתפיחים שעה

מחלקים לכדורים בגוגל בינוני

מתפחים במשך חצי שעה על תבנית

**בזמן ההתפחה מכינים את המלית:**

שוטפים את עלי התרד ומסירים גבעולים עבים

מחממים מעט שמן זית עם עלי טימין במחבת

מוסיפים את הפטריות חתוכות לקוביות לדקה 1-2

מוסיפים את התרד ומחכים שיאבד מנפחו מעט

מוסיפים את השום ומתבלים במלח ופלפל

משאירים להתקרר

כשהבלילה קרה להוסיף את הגבינה חתוכה לקוביות (לפי הטעם, אפשר גם יותר מחצי חבילה)

לערבב לבלילה אחידה

מחממים תנור לחום של 210 מעלות

**חזרה לבצק**

מרדדים את הכדורים ומכניסים כמה שניתן מהבלילה במרכז כל כדור (כף גדושה)

סוגרים את הכדור בצורת בורג ולאחר מכן מגלגלים לכדור יפה וכך עושים עם כל הכדורים

מתפיחים לעוד חצי שעה

מורחים מעט ביצה על כל כדור ומקשטים עם קצח או שומשום

אופים כ 15-20 דקות עד שהלחמניה מוכנה

אפשר להגיש עם רוטב מיונז לייט לימוני

אפשר למלות בבולנז בשרי עם הרבה בצל ותבלינים גם יוצא טעים