

SUBMITTED BY
Daniela

ON
2014.01.29

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Хляб



Хляб на пръчка

Необходими продукти
20гр. жива мая

500 мл. топла вода
900 гр. брашно тип 500
2 ч. л. сол

Начин на Приготвяне
Първо в отделен съд слагаме маята,малко топла вода и 1 с.л.брашно (да стане рядка кашичка), и изчакваме маята да шупне-около 15 мин.

Брашното си го изсипваме във тавичка и го размесваме със солта (тя никога не се слага при маята,защото я "убива").Правим кладенче в брашното и започваме бавно и постепенно да изливаме шупналата мая.Добавяме и водата.Месим с ръце до получаване на хубаво,меко,еднородно тесто.Готовото тесто загъваме с кърпа и оставяме да втаса за около час.През това време можем да си приготвим дървените клечки на които ще печем хляба.

Когато тестото удвои обема си,значи е готово.С намаслени ръце късаме малки топки от тестото и с длани ги правим на фитили.Увиваме около пръчката и печем на огън. Да ви е сладко!!! :)

По избор
Като изпечете тестото, по избор може да сложите вътре шоколод или кренвирш

Произход на снимката
Cornelia

Weitere Informationen

Categories
Игри и занимания

Tags
Печене
Рецепта
Храна
Лагерен огън
Просто

Age
Няма налични данни.

Number of participants
Няма налични данни.

Bible
Липсва тази информация.

Material
Много работа

File download
No file downloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags
Age
Number of participants
Bible
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/khlyab