

BEKÜLDŐ
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

Kategóriák
Игри и занимания

Címkék
Печене
Рецепта
Храна
Лагерен огън
Просто

Kor
Няма налични данни.

A résztvevők száma
Няма налични данни.

Biblia
Липсва тази информация.

Anyag
Много работа

Fájl letöltés
Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Kategóriák
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Anyag

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