Лаваш

Lavaş

1 кубик сырых дрожжей
0,5 ч.л. сахара
2 стакана воды
2 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста

Растворить в теплой воде сахар и дрожжи.
Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить мягкое тесто.
Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
Тесто разделить на 12 равных частей.
Каждый кусок посыпать мукой и раскатать лепешку размером с большую сковородку.
Сковородку нагреть на среднем огне и не добавляя масло положить в нее раскатанную лепешку.
Когда одна сторона поджарится, лепешку перевернуть.
Поджарить таким образом остальные лепешки.

Лаваш также можно приготовить в духовке заранее разогретой до 200 градусов.

© ml.md (русский) рецепт #: 1525 | название рецепта: Лаваш | история: 26.04.2024 - 09:37