



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Хлеб с грецкими орехами

Kalıpta Cevizli Ekmek



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана теплой воды
1 стакан теплого молока
1 ч.л. сахара
1 ст.л. слив. масла
1,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Немного муки, сахар и дрожжи смешать.
- # Затем добавить размягченное слив. масло, молоко, воду и соль, пальцами перемешать.
- # Добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Месить еще минимум 5 минут.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут.
- # Затем тесто еще раз вымесить.
- # Добавить в тесто измельченные грецкие орехи, месить пока орехи распределятся по всему тесту.
- # Положить тесто в смазанную маслом форму для хлеба и оставить в теплом месте на 20 минут.
- # Духовку нагреть до 200 градусов, поставить вниз чашку с водой.
- # Затем поставить форму с хлебом, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Хлеб достать из формы, дать остыть, затем положить в пакет. В сухом месте хранится 2-3 дня.

Благодаря влаге от воды при выпечке, хлеб получается мягким.