



## Хлеб с грецкими орехами

Kalıpta Cevizli Ekmek



1 пачка быстрорасторимых 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 распределяются 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 остить, затем положить в пакет. В сухом месте хранится 2-3 дня.

Благодаря влаге от воды при выпечке, хлеб получается мягким.