



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

Хлеб «Ромашка»

Çiçek Ekmek



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана воды
1,5 стакана молока
1 яичный белок
1 ч.л. сахара
0,5 стакана растит. масла
1,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
1 желток
1 ч.л. кунжута
1 ч.л. чернушки

- # Растворить дрожжи и сахар в теплой воде.
- # Добавить теплое молоко, соль, яйцо, белок и масло, перемешать.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Затем тесто еще раз вымесить, снова накрыть и оставить еще на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 7 равных кусков. Каждую часть скатать шариком.
- # Круглую форму диаметром 30 см. смазать маслом.
- # На середину положить первый шарик, затем вокруг положить остальные так, чтобы получился цветок.
- # Оставить в форме еще на 30 минут.
- # Затем смазать сверху желтком и посыпать кунжутом и чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190-200 градусов духовку и печь до красноватого цвета.
- # Подавать теплым.

Тесто также можно делить на 5 или 9 кусков.