



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.