



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

Ржаной Хлеб

Kerekli Ekmek



Дрожжи (пол спич.коробки)
2 кубика сахара
2 щепотки соли
2 стакана ржаной муки
6,5 стаканов муки
3 стакана тёплой воды

- # В глубокую посуду налить 1 стакан воды.
- # Добавить дрожжи и сахар, осторожно перемешать.
- # Высыпать просеянную ржаную муку.
- # Долить 2 стакана воды, посолить, понемногу добавить пшеничной муки и замесить тесто.
- # Помесить 5 минут, накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на 2-3 части, придать круглую форму, сверху посыпать немного ржаной муки.
- # Положить на смазанный маслом противень, дать настояться ещё 30 минут.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 40 минут, при температуре 210.

Перед тем, как запекать, на хлеб можно посыпать крупной стружкой, оставшейся в сите после просеивания ржаной муки.