



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

---

## 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 5минут,накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1час.
- # Тесто разделить на 2-3 части,придать круглую форму,сверху посыпать немного ржаной муки.
- # Положить на смазанный маслом противень,дать настояться ещё 30минут.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 40минут,при температуре 210.

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