



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

Булочки для Гамбургеров

Hamburger Ekmeği



Дрожжи (пол спичечной коробки)
3/4 стакана тёплого молока
Пол стакана тёплой воды
1 стол.ложка сахара
1 яйцо
Пол стакана раст.масла
3,5 стакана + 1 стол.ложка муки
1 чайн.ложка соли

- # Воду,молоко,яйцо,сахар и дрожжи хорошо перемешать.
- # Высыпать 3стакана муки,немного помесить,долить раст.масла.
- # Продолжать месить,добавить оставшуюся муку и замесить тесто.Накрыть полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на 8 равных частей,придать круглую форму и слегка придавить с верху.
- # Выложить на смазанный маслом противень и дать ещё настояться 15-20минут.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 25минут,при температуре 210.
- # Достать из духовки взбрызнуть водой,накрыть полотенцем и остудить.
- # Готовые булочки положить в полиэти.пакет и завезать его.

Перед тем,как запекать хлеб нужно обязательно накрыть полотенцем и дать натояться.