



Картофельный Хлеб

Patatesli Ekmek



Дрожжи (пол спичеч.коробки)
2 средних картофеля
1 стол.ложка сахара
Пол стакана тёплого молока
Пол стакана тёплой воды
1 стол.ложка соли
3,5 стакана муки

- # В глубокую посуду вылить молоко,воду,добавить сахар,дрожжи,помешать.
- # Добавить тёртый на тёрке картофель,помешать,посолить,понемногу высыпать муку и замесить тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 1час.
- # Положить в смазанную маслом прямоугольную форму для запекания или придать форму хлеба и положить на противень.
- # Дать настояться ещё 15-20минут.
- # Разогреть духовку и запекать 30-35минут,при температуре 200.
- # Остудить,положить в полиэтиленовый пакет и завязать.

Картофельный Хлеб долгое время не черствеет.