



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

Хлеб из Кукурузной Муки

Mısır Unu Ekmeği



Дрожжи (пол спичечной коробки)
2 кусочка сахара
1 стол.ложка соли
1,5 стакана тёплой воды
2 стол.ложки пшен.муки
2,5 стакана кукурузной муки

- # В глубокую посуду налить пол стакана воды,бросить сахар,дрожжи и растопить.
- # Долить оставшуюся воду,посолить,добавить пшен.муку и замешивая тесто подсыпать кукурузную муку.
- # Накрыть тесто и дать настояться минимум 30минут.
- # Положить в смазанную маслом глубокую форму.
- # Запекать 40минут,при температуре 190.
- # Достать из духовки,остудить,положить в полиэтиленовый пакет и завязать его.

Хлеб из Кукурузной Муки готовят на Турецком побережье Чёрного моря. При запекании почти не поднимается и не бывает поджаристым.