



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

Булочка - Кумру

Kumru



Живые дрожжи (пол спичечн.коробки)
1,5 стакана тёплой воды
1 чайн.ложка сахара
1 чайн.ложка соли
Мука
Для верха :
1 стол.ложка воды
Пол стол.ложка сахара
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, положить дрожжи, сахар и мешать пальцем пока не растворяться дрожжи.
- # Добавить соль и муку, замесить тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 8 комочков, накрыть и подождать ещё 30 минут.
- # Комочки немного покатаь и придать им цилиндрическую форму, кроя вытянуть, (как сэндвич).
- # С верху полить воду с сахаром и посыпать кунжут. По желанию, можно сделать несколько надрезов в длину.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 210.
- # Достать из духовки и порезать на кусочки. Можно сделать бутерброды с колбасой или сыром.

Кумру- это булочка для приготовления сэндвича.