



Хлеб для Тоста

Tost Ekmeği



Живые дрожжи (пол спичечной коробки)
1 яйцо
3 кусочка сахара
Пол стакана раст.масла
Чуть меньше одного стакана тёплой воды
Пол стакана тёплого молока
1 чайн.ложка соли
4,5 стакана муки

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, яичный желток, налить тёплое молоко и воду. Мешать пока не растаят сахар и дрожжи.
- # Понемногу добавить муку, соль, раст.масло и замесить не липкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Тесто вылить в смазанную маслом, длинную форму.
- # Верх обмазать яичным желтком. (Если нет формы для запекания хлеба, можно придать любую форму).
- # Поставить в не разогретую духовку, запекать до золотистого цвета, приблизительно 35 минут, при температуре 200.
- # Достать из духовки, остудить и положить в полиэтил.пакет.
- # Порезать на кусочки для канапе или тоста. (Хранить 2 дня).

В тесто для хлеба можно добавлять молоко, но йогурт добавлять не рекомендуется.