



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

Хлеб с Кунжутом

Susamlı Ekmek



1,5 чайн.ложки сухих дрожжей
1 стакан тёплой воды
1 стакан молока
1 чайн.ложка сахара
1 чайн.ложка соли
3 стакана ржаной муки
Пшеничн.мука
 $\frac{1}{4}$ стакана кунжута
Для верха:
1 стол.ложка кунжута

Дрожжи и сахар растворить в тёплой воде. Дать настояться 10 минут, добавить тёплое молоко, соль и половину порции ржаной муки.

Добавить кунжут, оставшуюся ржаную муку, немного просянной пшеничн.муки и замесить не липкое тесто.

Тесто накрыть и дать расстояться 1 час. Затем помесить и положить в смазанную маслом форму для запекания. Обсыпать кунжутом и дать расстояться ещё 30 минут.

Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 220.

Через 30 минут можно подавать к столу.

Хлеб не готовят только из ржаной муки, нужно обязательно добавлять пшеничн.муку.