

PATEIKĖ
Daniela

ON
2014-01-29

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Хляб



Хляб на пръчка

## Необходими продукти

20гр. жива мая

500 мл. топла вода
900 гр. брашно тип 500
2 ч. л. сол

## Начин на Приготвяне

Първо в отделен съд слагаме маята,малко топла вода и 1 с.л.брашно (да стане рядка кашичка), и изчакваме маята да шупне-около 15 мин.

Брашното си го изсипваме във тавичка и го размесваме със солта (тя никога не се слага при маята,защото я "убива").Правим кладенче в брашното и започваме бавно и постепенно да изливаме шупналата мая.Добавяме и водата.Месим с ръце до получаване на хубаво,меко,еднородно тесто.Готовото тесто загъваме с кърпа и оставяме да втаса за около час.През това време можем да си приготвим дървените клечки на които ще печем хляба.

Когато тестото удвои обема си,значи е готово.С намаслени ръце късаме малки топки от тестото и с длани ги правим на фитили.Увиваме около пръчката и печем на огън. Да ви е сладко!!! :)

## По избор

Като изпечете тестото, по избор може да сложите вътре шоколод или кренвирш

**Произход на снимката**
Cornelia

## Weitere Informationen

*Kategorijos*
Игри и занимания

*Žymos*
Печене
Рецепта
Храна
Лагерен огън
Просто

*Amžius*
Няма налични данни.

*Dalyvių skaičius*
Няма налични данни.

*Biblija*
Липсва тази информация.

*Medžiaga*
Много работа

*Failų atsisiuntimas*
Failų atsisiuntimų nėra

*KI Generierter Inhalt*
Turinys
Kategorijos
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/khlyab