



SUBMITTED BY

Daniela

ON

29.01.2014



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 изчакаваме 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 шоколад или кренвирш

Произход на снимката

Cornelia

Weitere Informationen

Kategorijas

Игри и занимания

Tags

Печене

Рецепта

Храна

Лагерен огън

Обикновено

Vecums

Няма налични данни.

Dalībnieku skaits

Няма налични данни.

Bībele

Тази информация липсва.

Materiāls

Много работа

Failu lejupielāde

Failu lejupielādes nav

KI Generierter Inhalt

Saturs

Kategorijas

Tags

Vecums

Dalībnieku skaits

Bībele

Materiāls