

# 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