Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Домашний хлеб скорый

29 мая 2012 08:23 · https://open-cook.ru/recipes/domashnij-khleb-skoryj



Домашний хлеб – счастье в дом. А я только учусь. Вот что вышло из вчерашнего эксперимента.

На один небольшой каравайчик нужно:

- 2 стакана пшеничной муки
- 1/2 ст.л. сухих дрожжей
- 1 стакан молока
- 1/2 ч.л. соли

Дрожжи разводим в теплом молоке, добавляем соль:



Просеиваем муку и замешиваем тесто. Ставим его в теплое место на 1,5-2 часа, чтобы оно поднялось в 2 раза:



Получаем вот такую красоту:



Теперь нужно разогреть духовку до 220 градусов, а форму смазать маслом и присыпать мукой. Т.к. у меня пока нет формы для хлеба, я пекла в разъемной:



Ставим хлеб в духовку до румяной корочки, у меня на это ушло 30 минут:



Когда хлеб будет готов, его лучше накрыть чистым полотенцем и оставить на некоторое время:







Комментарии: 1

ольга # 06:52 14.09.2016

Можно добавить смесь муки белой и ещё какой захочеться(кукурузной или гречневой) 1:1 и может получиться пикантный хлеб , ну это конечно индивидуально
