



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Выпечка несладкая » Лепешки простые

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Лепешки простые

11 июня 2012 13:11 · <https://open-cook.ru/recipes/lepeshki-prostye>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хлеб – он и в Африке хлеб. А эти лепешки без дрожжей, масла и т.д. Только мука, вода и соль. Пресные, вкусные, как у бабушки в деревне на летней кухне. Я ела их с супом, мясом, вареньем с молоком. Универсальная штука. И древняя...

Из указанного ниже списка продуктов у меня получилось 10 лепешек.

- 3 стакана муки
- 1 стакан воды комнатной температуры
- 1 ч.л. соли

В миску с водой добавляем часть муки с солью. Хорошенько размешиваем:



Постепенно добавляя муку, замешиваем крутое тесто:



Далее накрываем тесто кастрюлей или миской и оставляем отдыхать на 30 минут.

Потом отщипываем от теста кусочки и раскатываем их в тонкие лепешки, по размеру сковороды. Прокалываем вилкой или надрезаем ножом в нескольких местах:



Нагреваем сковороду на сильном огне и обжариваем на ней лепешки по 30 секунд с каждой стороны (без масла или других жиров, только сухая сковорода). Складываем их на тарелку, накрывая чистым полотенцем:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Я подавала их, разрезав лепешку на 4 части:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии (63) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/lepeshki-prostye/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/122_2012-06-11_lepeshki-prostye_comments.pdf