



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ХЛЯБ С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ

Представяме Ви кратка видео рецепта за хляб с брашно само от лимец. Гответе бързо и лесно, като следвате стъпките директно от Вашия мобилен телефон.

Необходими продукти

- 500 г пълнозърнесто брашно от лимец
- 250 мл хладка вода
- ½ кубче мая
- 1 ч.л. сол
- 1 ч.л. захар
- 1 с.л. зехтин



Начин на приготвяне

Затоплете водата и я смесете със захарта и маята. Сложете брашното в купа и го смесете със солта. Добавете водата, маята и зехтина. Омесете меко тесто.

Прехвърлете тестото в купа и го покрийте с кухненска кърпа или прозрачно фолио. Оставете го да втаса. Извадете тестото от купата и без да го месите, го оформете в подходяща форма. Прехвърлете го в добре набрашнен панер за втасване на тесто. Покрийте с кърпа и оставете повторно да втаса.

Загрейте добре глинения съд за печене на хляб във фурната, след което го извадете и сложете в него тестото. Захлупете го и печете на 250°C за 40-45 минути.

Извадете готовия хляб и го поставете върху решетка за 30 минути, докато се изпари влагата. По този начин хлябът ще запази въздушната си структура.

Насладете се на неустоима хрупкава коричка и вкус на хляб, печен в селска глинена пещ.

Добър апетит!