

detkityumen.ru

Три батона.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 1 стакан воды комнатной температуры
- 2 ч.л. сухих дрожжей
- 1,5 ч.л. соли
- 1,5 ст.л. сахара
- 4 ст.л. растительного масла
- 3 стакана просеянной муки

Приготовление:

Заводим тесто, смешав все ингредиенты. Я замешивала тесто в хлебопечке Редмонд на функции: тесто(1,5 часа).

Затем получившееся тесто разделила на три части. Каждую часть тонко раскатала на столе, обсыпанным мукой. И свернула каждую часть в трубочку. Переложил три свернутых батона на противень с антипригарным ковриком или выстеленным пергаментной бумагой. Дать подняться батонам, сделайте косые надрезы острым ножом или лезвием и в разогретую духовку до 200 градусов на режиме конвекции печем мин.25-30. Когда батоны испекутся, достаем их и накрываем чистым полотенчиком. Батоны получаются мягкими и вкусными и остаются такими долгое время.

14.08.2016

[Ольчик Ф](#)