

detkityumen.ru

Ржаной хлеб на черном чае



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

350 мл. Крепкая заварка черного чая (слегка теплая, без чаинок)

1 ст. л. растительного масла

1,5 ст.л. меда

1,5 ч.л. соли

250 гр. ржаной муки

250 гр. пшеничной муки

1,5 ч.л. сухих дрожжей

Приготовление:

С недавних пор я поняла что становлюсь безумным фанатом кухонной техники, и хлебопечка одно из самых лучших моих приобретений, все больше и больше влюбляюсь в нее! Делается все быстро, а результат превосходит ожидания!

Когда эта красавица появилась на кухне я нашла пару рецептов хлеба, которыми регулярно пользовалась, а тут что-то решила расширить арсенал, вот один из новых рецептов, которые я опробовала.

Ингредиенты в мою хлебопечку кладутся в указанном порядке (у других моделей порядок может быть и другим).

Режим выпечки: основной или стандартный

Размер: 750 - 1000 гр. я выбрала 1 кг.

Корочка: светлая

Ну вот собственно и все премудрости, аромат в квартире стоял просто шикарный, и вот такая вот пышная булка хлеба получилась.

Приятного аппетита!

18.03.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/62/