

www.detkityumen.ru

Быстрый хлеб.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука пшеничная-350 гр.

Цельнозерновая мука(на ваш вкус)-150гр.

соль-1ч.л

разрыхлитель-2ч.л

кефир-300мл.

кардамон, льняное семя-(по вашему вкусу)

Разогреть духовку до 230 градусов.

Приготовление:

Просеять муку в миску, добавить соль и разрыхлитель. Вылить кефир(заранее подогретый при комнатной температуре).

Вымешиваем тесто, присыпаем мукой если нужно и сформировываем шар. Примять сверху. Надрезать крест на крест. Выпекать до готовности около 40 минут, при температуре до 230 градусов. Через 30 минут вам покажется, что уже готово, но подержите ещё 5-10 минут до полного пропекания.

P.S : Хлеб не нужно долго вымешивать и выждать чтоб он поднялся. Смешали все, сформировали шар и в духовку. Время выпекания всё таки зависит от духовки имейте это в виду)) Я не ставлю в холодную духовку, но и в самый жар тоже. Чтоб хлеб успел подняться и не подгорел.

Можно посыпать сверху крупной солью или крупно молотым перцем. Это добавит пикантности.

Чтоб проверить, готов ли хлеб, постучите по дну буханки. Звук должен быть пустой. Если звук глухой, значит ещё не пропёкся.

01.11.2018

[Органика](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/623/