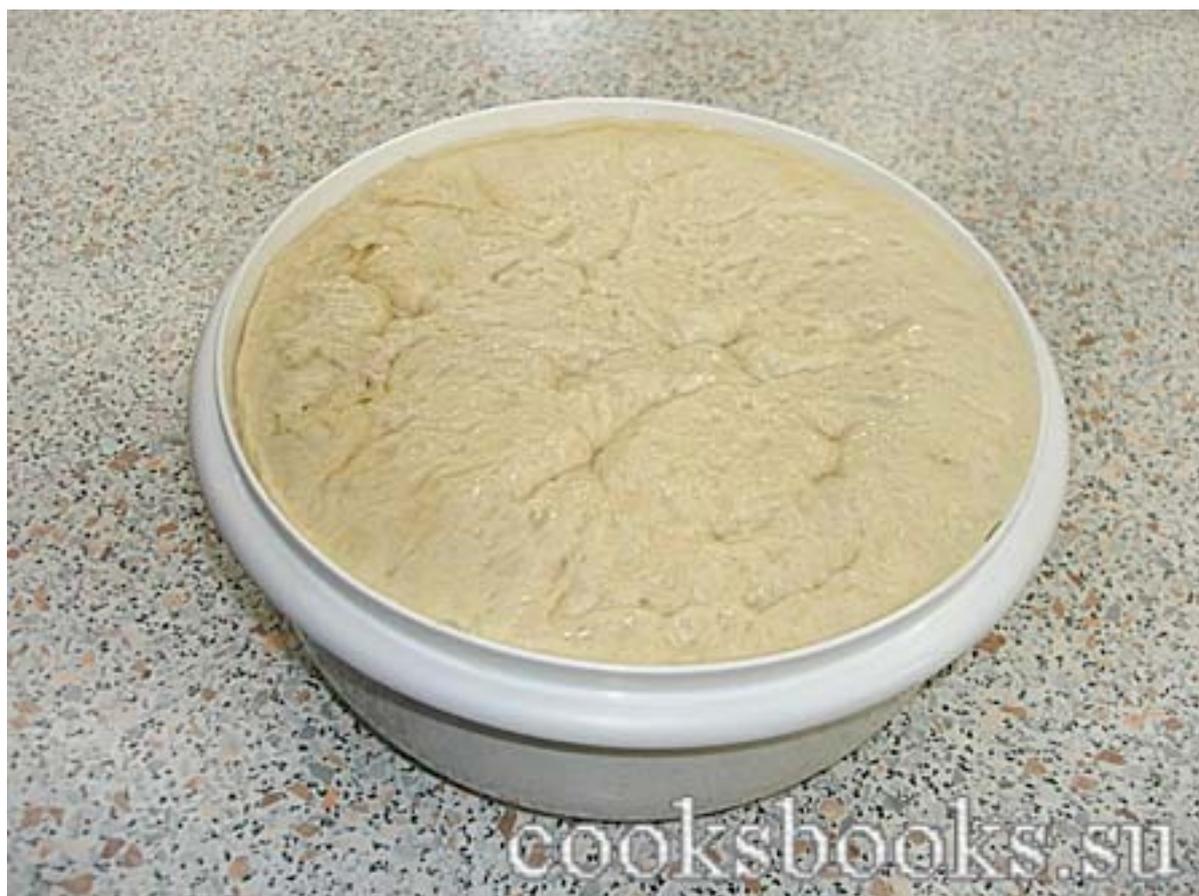


## Тесто дрожжевое

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

---



### Продукты

- Мука – 600 г.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ - 12 гр.
- Вода – 400 г.
- Масло растительное – 25 г.

## Тесто дрожжевое

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

---

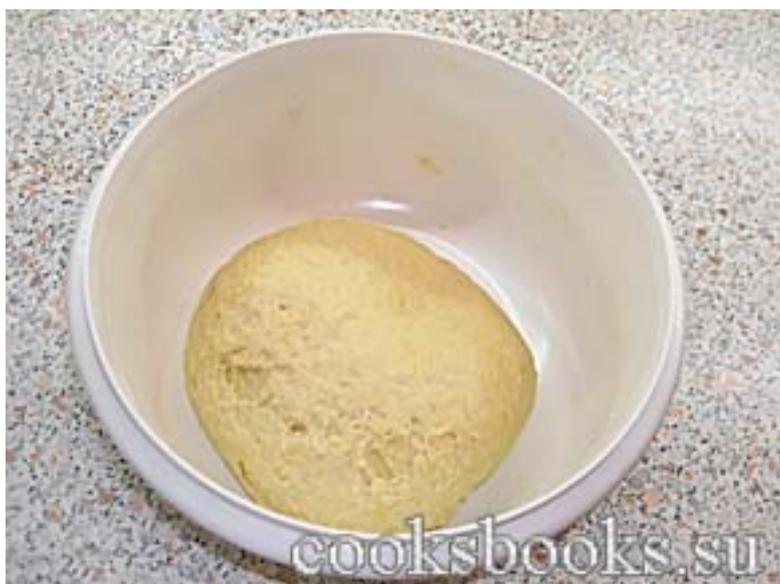
- Соль – 1 ч.л., сахар - 2 ч.л.
- Время приготовления 30 мин.



### Готовим тесто.

В Замесочном блюде Зл смешиваем муку, дрожжи, соль, сахар.

Смешиваем всё силиконовым скребком



## Тесто дрожжевое

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

---

### Замешиваем тесто.

Добавляем 400 мл. тёплой воды и немного растительного масла, всё перемешиваем в замесочном



### Тесто для пирогов.

В Замесочном блюде 3л закрываем крышку и опускаем в чашу с горячей водой.

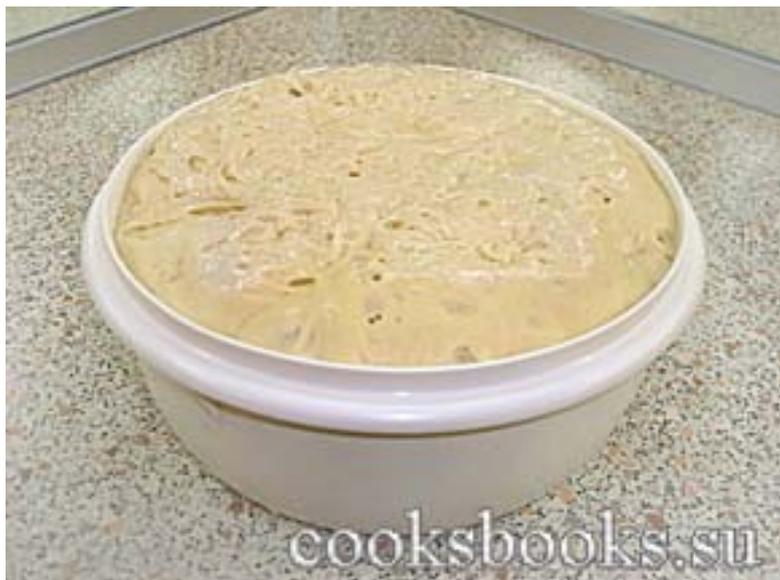
Через 20-30 мин тесто будет готово. Тесто должно увеличиться в 2-3 раза.

## Тесто дрожжевое

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:09

---



**Тесто.**

Тесто готово.

**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:13}