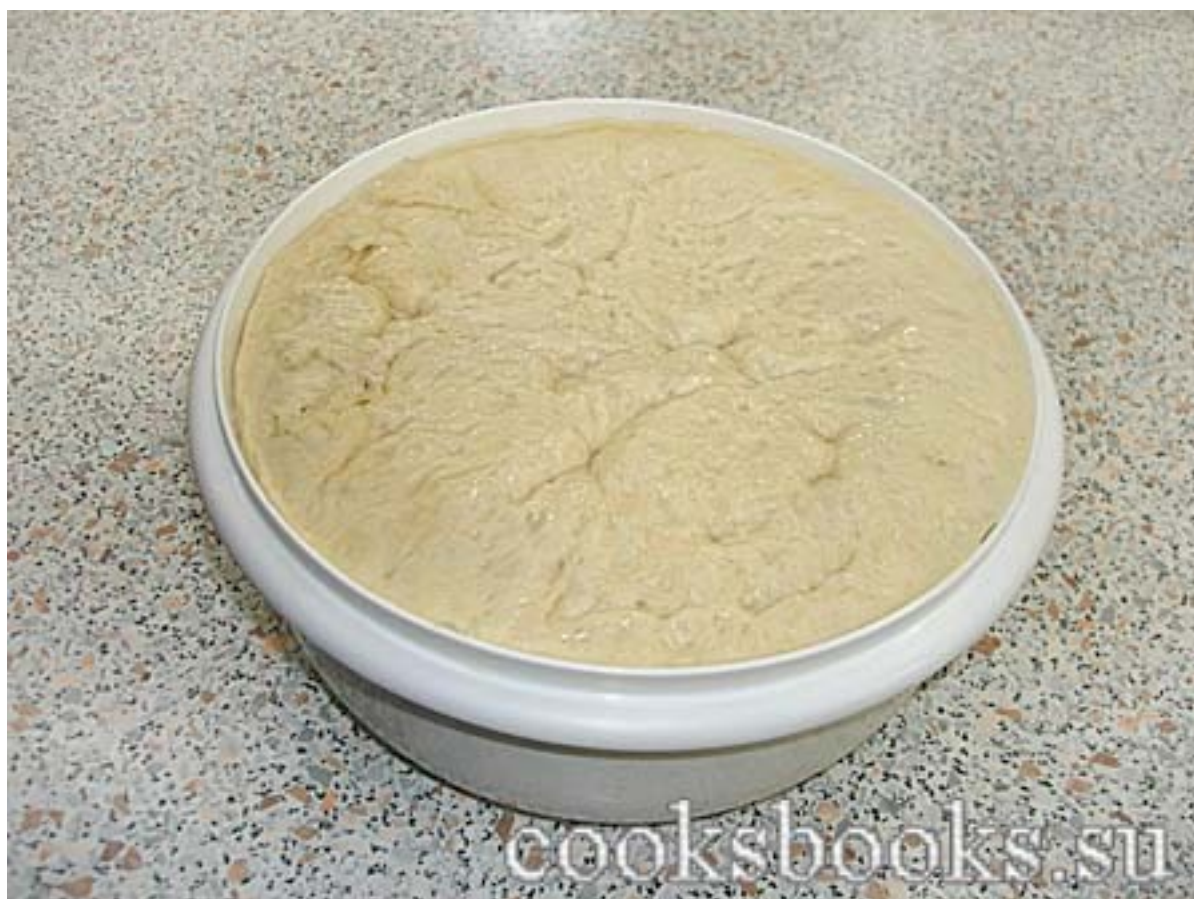


Тесто дрожжевое

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}