

Домашний хлеб с кунжутом и куркумой

Добавил(а) Оля
12.07.11 02:12 -



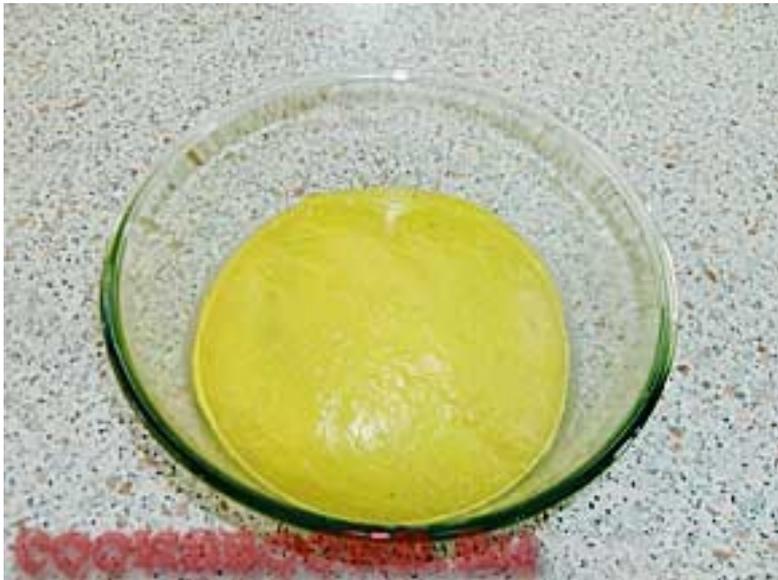
Продукты

- Мука – 700 гр.
- Сахар - 2 ст.л., соль - 1 ч.л.
- Дрожжи (Саф-Момент) – 1,5 ч.л.
- Вода (тёплая)- 400 мл.

Домашний хлеб с кунжутом и куркумой

Добавил(а) Оля
12.07.11 02:12 -

- Растительное масло - 2 ст.л.
- Куркума - 1 ч.л., кунжут - 2 ст.л.



Соединить все ингредиенты. Замесить тесто.



Накрыть чашу с тестом пищевой плёнкой и оставить в тёплом месте на 1 час.

Тесто должно увеличиться в 3 раза.

Домашний хлеб с кунжутом и куркумой

Добавил(а) Оля
12.07.11 02:12 -



Тесто делим на три части.

Раскатываем три колбаски.

Заплетаем косичку.



Выкладываем косичку в жаропрочную форму, лучше чугунную, с толстыми стенками.

Оставляем в тёплом месте на 40-50 минут.

Домашний хлеб с кунжутом и куркумой

Добавил(а) Оля
12.07.11 02:12 -



Тесто должно подняться.



Смазываем взбитым яйцом (если нет яйца, можно смазать маслом), чтобы получилась красивая корочка.

Домашний хлеб с кунжутом и куркумой

Добавил(а) Оля
12.07.11 02:12 -



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}