

Pasta Madre



ХЛІБ

ВІД  PASTABELLA.UA



ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500Г БОРОШНА ТИПУ «0»
- 50Г ЗАКВАСКИ (10%) ПАСТА МАДРЕ
- 10Г СОЛІ
- 300МЛ ВОДИ

ПРИГОТУВАННЯ:

- У МИСЦІ ЗМІШУЙТЕ ВСІ ІНГРЕДІЄНТИ ПРИБЛИЗНО 10 ХВИЛИН, ПОКИ ТІСТО НЕ СТАНЕ ГЛАДКИМ І ОДНОРІДНИМ.
- ДАЙТЕ ТІСТУ ВІДПОЧИТИ 10 ХВИЛИН, НАКРИВШИ ТКАНИНОЮ, І СФОРМУЙТЕ КОРЖ.
- ДАЙТЕ ХЛІБУ ВІДПОЧИТИ 150-180 ХВИЛИН НА ДЕКУ, ЗАСТЕЛЕНОМУ ПЕРГАМЕНТНИМ ПАПЕРОМ, У ВИМКНЕНІЙ ДУХОВЦІ (ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНОСТІ).
- ВИЙМІТЬ ДЕКО, РОЗІГРІЙТЕ ДУХОВКУ ДО 220°C І ЗАПІКАЙТЕ 20-25 ХВИЛИН.

ОНЛАЙН-МАГАЗИН



PASTABELLA.PROM.UA