

Хлеб на гриле

60—90 Мин.

Способ приготовления

1. Растворите дрожжи и сахар в теплой воде.
2. Добавьте муку, оливковое масло, соль, приправу и замесите тесто (вручную или в кухонном комбайне в течение 3-4 мин).
3. Накройте и дайте тесту подняться в течение 30-45 мин.
4. Еще раз разомните тесто на поверхности, посыпанной мукой, и сформируйте полоски длиной 20 см.
5. Намотайте полоски на ручку деревянной ложки внахлест.
6. Разогрейте духовку до 200 °C.
7. Выложите тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки и оставьте на 15 минут.
8. Выпекайте хлеб в течение 15 мин. Не передержите хлеб.
9. Перед подачей подрумяньте хлеб на гриле или на костре. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Пшеничная мука
20 г	Свежие дрожжи
230 мл	Теплая вода
3 ст. л.	Оливковое масло
0.5 ч. л.	Сахар-песок
2 ч. л.	Приправа Французские травы
2 ч. л.	Соль морская
6	Деревянные ложки