



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

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!

