

Бутербродный хлеб



350 мл воды, 1 ч. ложка дрожжей, 0,5 ч. ложки соли, 30 г сливочного масла, 160 г манной крупы, 400 г муки.

Этот хлеб просто и достаточно быстро готовится, он практически не крошится, мякиш у него пористый, слегка влажноватый. Прекрасно подходит для бутербродов.

Сливочное масло растопить. В кружку насыпать сахар, дрожжи, размешать всё в 25 мл воды. Дождаться, когда появится «шапочка».

В кастрюле смешать теплую воду и соль. Добавить манную крупу, подошедшие дрожжи и часть просеянной через сито муки. Хорошо перемешать, добавить растопленное масло и остатки муки. Вымесить тесто и оставить его для подхода с последующей одной обминкой.

Готовое тесто разделить на подпыленной мукой поверхности на две равные части, из каждой сделать лепёшку или колобок.

Лепёшки выложить на смазанный маслом противень и оставить для подъёма. Подошедший хлеб смазать маслом.

Выпекать хлеб в разогретой духовке при 180° 30-40 минут. Готовый хлеб остудить полностью на решётке и только потом его можно нарезать.

Оксана ЯПРЫНЦЕВА, г. Воронеж

Время приготовления 90 минут