



РУМУНСЬКИЙ ХЛІБ НА ПЛИТІ

ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС НА ПІДГОТОВКУ: 3 ГОДИНИ – ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 1,5 ГОДИНИ

УСТАТКУВАННЯ

- 2-літрова каstrуля iCook із кришкою
- Велика опукла кришка iCook
- 8-літрова жаровня з кришкою
- Мірна чашка та інструменти
- Сито (для просіювання борошна)

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 кг борошна
- 500 мл води
- 2 чайні ложки свіжих або сухих дріжджів
- 1 чайна ложка солі
- 2 чайні ложки цукру

МЕТОД ПРИГОТУВАННЯ

1. Нагрійте воду у 2-літровій каstrулі iCook до кімнатної температури й просійте борошно у велику опуклу кришку iCook Senior Dome. Зробіть у центрі заглиблення.
2. Додайте сіль, цукор і дріжджі, а потім налейте теплу воду на ці інгредієнти та залиште на 10 хвилин.
3. Змішайте руками всі інгредієнти, доки не сформуєть тісто.
4. Замішуйте тісто, доки воно не стане м'яким та еластичним, а потім залиште його підійматися приблизно на годину (доки його кількість не збільшиться вдвічі).
5. Поставте 8-літрову жаровню iCook на плиту на невеликий вогонь, потім перемістіть у неї своє тісто й залиште підійматися на 15 хвилин.
6. Установіть мінімальну температуру приготування, накрийте жаровню iCook кришкою та залиште хліб випікатися на 50 хвилин.
7. Вимкніть плиту та залиште хліб ще на 20 хвилин.
8. Смачного!

Порада НПА: поки тісто підіймається й випікається, ви можете приготувати ще одну страву, почитати Amagram або написати клієнту!