

Bröd



10



1,5 timme

Du behöver

- 21 дл пченично брашно
- 2 компири
- 1 квасац (сув или свеж)
- 9 дл вода
- ½ лажица сол
- 1 лажичка шеќер

Om rätten

Домашно печениот леб е нешто што се наоѓа во секое домаќинство во мојата земја. Го користиме за СЕ! Леб за предјадење, леб за главно јадење, леб за појадок. Не се работи само за било каков леб, туку за домашно печен леб во камен печка. Секое домаќинство има камен печка за леб во својот двор, а тие се толку големи што можат да соберат околу 20 големи округли лебови.



Gör så här

Ставете 1 дл пченично брашно во длабока чинија, додадете квасец, шеќер, варени и измешани компири и прелите со 2 дл вода загреана до собна температура. Добро измешајте и оставете да нарасне до двојна големина.

Истурете ја нараснатата смеса во преостанатото пченично брашно во машината за тесто, започнете да мешате додека полека додавате околу 7 дл вода. Замесете го тестото околу 25 минути. Оставете го тестото да нарасне 30 минути на собна температура. Потоа, замесете го повторно околу 5 минути и оставете го повторно да нарасне. Кога ќе нарасне 10 минути, замесете го тестото и формирајте го во убави, округли топчиња. Ставете ги во форми со отстранливи работи.