



РУМЪНСКИ ХЛЯБ НА КОТЛОН

ОБЩО ВРЕМЕ ЗА ПОДГОТОВКА: 3 ЧАСА – ОБЩО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ: 1,5 ЧАСА

УРЕДИ

- iCook Касерола 2 литра с капак
- iCook Висок капак Senior
- iCook Холандска тенджерата с капацитет 8 литра с капак
- Мерителна лъжичка и сито
- (за пресяване на брашното)

СЪСТАВКИ

- 1 килограм брашно
- 500 мл вода
- 2 чаени лъжички жива/суха мая
- 1 чаена лъжичка сол
- 2 чаени лъжички захар

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте водата в двулитровата Касерола iCook докато стане хладка и пресейте брашното в iCook Висок капак Senior. Направете кладенче в средата.
2. Добавете солта, захарта и маята. След това изсипете хладката вода върху съставките и оставете сместа да престои 10 минути.
3. Размесете продуктите с ръце до получаването на тесто.
4. Месете тестото, докато стане меко и еластично. След това го оставете да втаса за около час (докато удвои обема си).
5. Сложете холандската тенджерата с капацитет 8 литра iCook върху котлона и леко я загрейте. След това пренесете тестото в нея и го оставете да престои още 15 минути, за да бухне.
6. Намалете котлона на най-ниската степен, сложете капака на холандската тенджерата iCook и печете хляба в продължение на 50 минути.
7. Изключете котлона и оставете хляба да престои вътре още 20 минути.
8. Приятен апетит!

Съвет от СБА: Използвайте времето, докато хлябът втаса и се пече, за да сготвите още едно допълнително ястие, да прочетете Amagram или да се обадите на клиент!