

Ароматный хлеб на сыворотке

2010-06-20 17:29:16



Лето - время ароматной зелени, молодого чесночка и домашнего творога, в процессе приготовления которого мы получаем витаминную сыворотку!

Нам понадобится: 15 г свежих дрожжей (или 1,5 ложки сухих)

500г муки

1,5 ч.л. соли

1,5 ст.л. сахара

1,5 ст.л. оливкового масла

330 мл. сыворотки 2 зубчика чеснока по несколько веточек укропа и перьев зелёного лука

1. Дрожжи с сахаром разводим в тёплой сыворотке и оставляем на 10-15 минут.
2. Зелень и чеснок измельчаем.
3. В рекомендуемом порядке закладываем ингредиенты в хлебопечку.
4. Выпекаем в режиме «Основная выпечка», размер хлеба средний (700г), корочка средняя.

P.S. Главное - не переборщить с наполнителем, чтобы наш хлеб не превратился в пирог 🍞

© www.njama.ru