

Хляб със заквасена сметана



Продукти: 1 яйце, 1 ч.л. сол, 400 гр. заквасена сметана, 1 кубче мая /42гр./, 2 ч.л. захар, ½ ч.ч. хладка вода, 125 гр. разтопено масло, около 4 ч.ч. брашно / по 250 гр./. За намазване на хляба: 1 малко яйце, едра сол (Хималайска), сусам.

Приготвяне: Кубчето мая се разбърква с водата и захарта. В дълбока купа се смесват: яйцето, солта, заквасената сметана, разтворената мая и разтопеното масло. Всичко се разбърква добре. Прибавя се малко по малко и брашното, докато се получи меко тесто. Остава се да втаса. Може да пуснете фурната на 50 °, да покриете тестото с кърпа и така ще втаса по-бързо. Когато е готово се замесва отново. Аз приготвих два хляба в различна форма, но може и един голям, преценката е ваша. Постава се в тавичка покрита с хартия за печене. Остава се отново да втаса. Намазва се с второто яйце, посипва се със солта и сусама. Пече се на 180 °.

