

Маймунски хляб

Продукти:

ЗА ТЕСТОТО : 1 ч.ч. ТОПЛА ВОДА, 1 ОП. СУХА МАЯ, 1 С.Л. ЗАХАР, 4 Ч.Ч. БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ, 1 С.Л. СОЛ, 3 С.Л. ЗЕХТИН.

ЗА СОСА: ЛЮТЕНИЦА (340 ГР.), 1-2 С.Л. ЗЕХТИН И ЧУБРИЦА НА ВКУС.



Приготвяне:

МАЯТА СЪС ЗАХАРТА СЕ РАЗТВАРЯТ В ЧАШАТА С ТОПЛА ВОДА. В ДЪЛБОК СЪД СЕ РАЗБЪРКВА БРАШНОТО, ЗЕХТИНА И СОЛТА. ПРИБАВЯ СЕ ЧАШАТА С РАЗТВОРЕНАТА МАЯ. ЗАМЕСВА СЕ МЕКО ТЕСТО, АКО СЕ НАЛАГА СЕ ДОБАВЯ ОЩЕ БРАШНО. ПОКРИВА СЕ И СЕ ОСТАВЯ ДА ВТАСА В ЗАТОПЛЕНА ФУРНА НА 50°. СЪСТАВКИТЕ ЗА СОСА СЕ СМЕСВАТ И РАЗБЪРКВАТ. СЛЕД КАТО ТЕСТОТО ВТАСА СЕ ОФОРМЯТ 24 ТОПЧЕТА. ВСЯКО ТОПЧЕ СЕ ПОТАПЯ В СОСА И СЕ ПОСТАВЯ В НАМАЗНЕНА КРЪГЛА КЕКSOVA ФОРМА С ДУПКА. ОТНОВО ВТАСВА И СЕ ПЕЧЕ НА 180-200°.