Расстегай с рыбой

Экспорт в PDF

Дата создания: 2022/10/22 05:58 (C) mihanik

Video



Тесто

1. 75 мл.л. воды + 75 мл.л. молока смешать и чуть-чуть нагреть до комнатной температуры.
2. Добавить 20 гр. сахара и перемешать.
3. Добавить пакетик дрожжей 5-6 гр. и перемешать
4. Добавить 1 куриное яйцо и перемешать.

5. В большую миску добавляем 310 гр. пшеничной муки.
6. В муку добавляем жидкую массу с дрожжами и замешиваем руками.
7. В конце замешивания добавляем 35 гр. сливочного масла.
8. На 1,5-2 часа отправляем тесто подниматься.
9. По прошествии 1,5-2 часов тесто обминаем и оставлем повторно подниматься ещё 40 минут.

Наверх



В моей WIKI постоянно ведётся какая-то работа со статьями.
Если у вас возникли вопросы или замечания,
можете их отправлять на почту **support@mihanik.net**

From:
https://wiki.mihanik.net/ - **wiki.mihanik.net**

Permanent link:
https://wiki.mihanik.net/doku.php/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F:%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B0%D0%B9_%D1%81_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BE%D0%B9

Last update: **2022/10/22 06:15**