

Греческий хлеб



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая, холодная закуска

Ингредиенты

- 1/2 столовой ложки сухих дрожжей
- 225 г манной крупы
- 425 г пшеничной муки
- 1 чайную ложку загустителя
- 1/2 столовой соли
- 1 1/4 стакана теплой воды
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка молока
- 3/4 столовой ложки сахара

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Насыпьте муку в большую миску. Добавьте остальные ингредиенты. Смешайте все это, пока тесто не станет мягким, используя круглое лезвие ножа. Положите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месите в течение приблизительно 10 минут до получения однородной массы. Положите получившееся в чистую, слегка смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте, пока тесто не удвоится в размерах (это займет примерно 1 час). Подготовьте доску для выпечки. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и месите несколько раз.

Придайте тесту овальную форму буханки. Сделайте 2 или 3 диагональных разреза около 2 см глубиной в верхней части хлеба, чтобы придать ему красивый вид. Поместите буханку на доску для выпечки.

Накройте слегка смазанной маслом пищевой пленкой и оставьте в теплом месте, пока ваша заготовка не увеличится в 2 раза. Слегка покройте хлеб мукой. Разогрейте духовку до 220° С. Как только тесто поднялось, разместите его в предварительно разогретой духовке.

Выпекайте хлеб в течение 25-35 минут до появления у него золотистой корочки. Выньте хлеб из духовки и дайте ему остыть.

 Источник: iLoveGreece.ru