

Дрожжевое тесто

Вам понадобится

Мука	600 г
Дрожжи сухие	15 г
Масло растительное	10 мл
Вода	300 мл
Соль	5 г
Сахар	20 г

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры.
- 2 Руками вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто в чашу мультиварки, закрыть крышку.
- 3 Установить программу МУЛЬТИПОВАР на температуру 35°, время приготовления 1 час.
Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы.