

Пшеничный хлеб на молоке

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	400 г
Сахар	15 г
Соль	8 г
Дрожжи сухие быстродействующие	7 г
Молоко	300 мл
Масло растительное	30 мл

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать молоко комнатной температуры, дрожжи, сахар и муку (100 г). Накрыть опару полотенцем и по ставить в тепло на 30 минут. Затем добавить в опару оставшуюся муку (300 г) и соль, постепенно доливая масло, вымесить тесто до однородной консистенции.
- 2 Накрыть емкость с тестом полотенцем и поставить в тепло на 1 час (за это время тесто должно увеличиться вдвое). Слегка примять расстойшееся тесто.
- 3 Противень застелить пергаментом, выложить тесто на противень, придав хлебу округлую форму. Накрыть хлеб полотенцем и оставить на 15 минут. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ХЛЕБ, температуру 160 °С, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 5 Готовый хлеб выложить на решетку и оставить остывать под полотенцем.