

Хлеб белый

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	660 г
Дрожжи сухие	7 г
Масло растительное	30 мл
Вода	370 мл
Соль	10 г
Сахар	25 г

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло.
- 2 Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто и разровнять. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ХЛЕБ, время приготовления 3 часа. Нажать «Старт».
- 4 За 1 час до окончания приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб достать из чаши и оставить на 30 минут.