



RUMUŃSKI CHLEB PRZYGOTOWANY NA KUCHENCE

ŁĄCZNY CZAS PRZYZRĄDZANIA: 3 GODZINY – ŁĄCZNY CZAS GOTOWANIA: 1,5 GODZINY

SPRZĘT

- 2-litrowe naczynie iCook z pokrywką
- pokrywka iCook
- 8-litrowe naczynie iCook z pokrywką
- miarka kuchenna i przyrządy kuchenne
- sito (do przesiania mąki)

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki
- 500 ml wody
- 2 łyżeczki drożdży aktywnych/suchych
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej wodę w 2-litrowym naczyniu iCook, aż będzie letnia. Przesiej mąkę do wypukłej pokrywki. Pośrodku zrób wgłębienie.
2. Dodaj sól, cukier i drożdże, a następnie zalej składniki letnią wodą i pozostaw na 10 minut.
3. Wymieszaj składniki rękoma, aby uzyskać ciasto o jednolitej konsystencji.
4. Wyrabiaj ciasto, aż stanie się miękkie i elastyczne, a następnie odstaw do wyrośnięcia na godzinę (powinno podwoić swoją objętość).
5. Postaw 8-litrowe naczynie iCook na kuchence i lekko je rozgrzej. Przełóż do niego ciasto i pozostaw na kolejne 15 minut do wyrośnięcia.
6. Maksymalnie zmniejsz ogień, przykryj 8-litrowe naczynie iCook przykrywką i gotuj chleb przez 50 minut.
7. Zgaś ogień i pozwól chlebowi odpocząć przez 20 minut.
8. Smacznego!

Rada Przedsiębiorcy Amway: Podczas gdy ciasto wyrasta lub chleb się gotuje, przygotuj potrawę, którą podasz z chlebem, poczytaj Amagram lub porozmawiaj z klientem.