

Хляб Акордеон

Музика за вкусовите ни рецептори и неустоим аромат на домашно изпечен хляб, който се приготвя толкова лесно

10 хляб (/пита)    Easy  up to 80 Min.



Съставки:

Продукти:

450 г пшенично брашно
250 мл прясно мляко
1 пак. суха мая Dr.Oetker
1 ч.л. захар
100 г краве масло
1 бр. жълтъци
0,5 с.л. олио
1 ч.л. сол

- 1 В 1/2 ч.ч. (50 мл) леко затоплено мляко добавете 1/2 ч.ч. (60 г) брашно, маята и захарта. Разбъркайте добре, покрийте с фолио и оставете на топло да втаса, докато увеличи обемът си двойно (за поне 30 мин).

Прехвърлете в купа втасалото тесто, прибавете останалото мляко, брашно, солта и 50 г разтопено масло. Омесете тесто, намажете го с олио и прехвърлете в намастен съд. Покрийте с фолио и го оставете да втаса за 1,5-2 часа. Разделете тестото на 3 части, всяка от които разточете с дебелина 4-5 мм. Нарезете всяко разточено парче тесто на правоъгълници с дължина 7-8 см.



- 2 Разтопете останалото масло и с четка го намажете върху всички правоъгълници, след което ги сгънете наполовина. Поставете формата за печене на хляб вертикално, за да не се подхлъзват парченцата тесто. Без да прилагате натиск, слагайте правоъгълниците в намазнена форма, докато се изчерпат.

Покрийте с кърпа и оставете хляба да втаса за поне 30-40 мин или докато тестото запълни цялата форма. Намажете тестото с жълтък. Печете в предварително загрята на 180°C фурна, като през първите 30-40 мин поставите купичка с вода на дъното на фурната или няколко бучки лед. Извадете хляба от формата и го охладете върху кухненска решетка.

- 3 Последвайте Жана Душкова от кулинарния блог [Mish-Mash](#) за още чудни рецепти.