



Леб со маслинки

Што би правеле без леб? Тој е навистина прекрасен прехранбен производ и има главна улога во секоја култура во светот. Релативно е лесен за правење и правењето леб е активност која многу смирува и Ви дава време да размислите и да се осврнете на тоа што Ви се случува во животот.



Состојки:

- 900 грама бело брашно
- 450 милилитри топла вода
- 3 кафени лажички шеќер
- 3 кафени лажички квасец

- 1 супена лажица сол
- 100 грама црни маслинки
- 100 грама зелени маслинки
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Овде користиме мешавина од зелени и црни маслинки. Тоа ни дава различни бои и различни вкусови.

Малите црни маслинки имаат овошен вкус и се сочни.

Зелените маслинки се малку горчливи што ни дава различни нијанси на вкус низ целото тесто.

Чекор 2

Ставете ги шеќерот, квасецот и маслиновото масло во водата, измешајте и оставете ја смесата да отстои најмалку 5 минути. Тоа ќе му помогне на квасецот да се активира.

Чекор 3

Земете голем сад и во него ставете 900 грама брашно и 1 кафена лажичка сол. Направете дупка во средината и во неа сипете ја смесата со активираниот квасец.

Мешајте ја смесата, ставајќи ги и маслините и превртете го тестото на работната маса.

Убаво измесете 5-6 минути додека да добиете мазно тесто кое лесно се контролира.

Ставете го во сад намачкан со масло, покријте го и оставете го на топло место 1 час да стасува.

Чекор 4

По 1 час извадете го, удрете го неколку пати и оставете го да стасува уште 30 минути.