



Леб со кромид

Постојат најразлични рецепти за подготовка на леб со додатоци од зеленчук, или други состојки. Фичо ќе подготви Леб со кромид.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 1 кг пекарско брашно
- 3 пакетчиња сув квасец
- кромид
- 1 голема лажица путер
- 1 лажица сол
- 550 мл вода

Чекор 1

Кромидот исечкајте го на тенки ленти и оставете го да отстои во малку маслиново масло со сол и бибер.

Чекор 2

Во длабок сад ставете ги брашното и солта и квасецот.

Во малку вода растворете го квасецот и додадете го во садот. Внимавајте квасецот да не дојде во директен контакт со солта, бидејќи тестото нема да нарасне.

Додадете ја водата на собна температура, путерот и почнете со месење. Треба да го месите тестото околу 300 пати.

Чекор 3

Набрашнете ја работната површина и оставете го тестото да нарасне двојно.

Кога тестото ќе нарасне додадете го кромидот, замесете го тестото повторно и оставете го да нарасне уште еднаш.

Чекор 4

Нараснатото тесто премачкајте го со маснотија, тоа е тајната на крцкавата кора. Расечете го и печете во загреана рерна на 200 степени половина час.

Оставете го дваесетина минути прекриен со крпа и лебот е готов!



Совет

Времето на растење на тестото зависи од температурата во просторијата, затоа поворремено проверувајте го.

Користени производи:



Плитка Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk