Лепёшка с маком и черешней

Автор: Мухаббат
10.08.2011 08:05 - Обновлено 11.07.2012 08:27



Рецепт этой замечательной и очень вкусной лепёшки я приобрела у блоггера Elena-fialka.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл. теплой воды

1 ч.л. сухих дрожжей

соль

2-3 ст.л. сахара

1 ст.л. мака

2-3 ст.л. оливкового масла

250-300 гр. муки

черешня (35-40 штук)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В теплой воде развести сухие дрожжи, добавить щепотку соли, сахар, мак (я предварительно его запарила) и оливковое масло (можно растительное). Добавить просеянною муку и замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть чашку и дать подняться 1-1,5 часа.

Обмять тесто, сформовать лепешку, выложить сверху черешню, слегка вдавливая и выпекать в разогретой до 200* духовке до румяности.

{jcomments on}