

Содовый хлеб

Ингредиенты

- 550 г пшеничной муки
- 1 чайная ложка пищевой соды
- приблизительно 450 мл пахты (пахту можно заменить молоком с добавлением лимонного сока или уксуса: 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса на стакан молока; поставьте жидкость в теплое место на 15 минут.)
- пол чайной ложки соли
- немного свежего молока
- 25 г сахара

Приготовление

1. Попросите взрослого включить духовку на 220С. Положите пергамент для выпечки на противень.
2. Смешайте сыпучие ингредиенты (мука, пищевая сода, соль и сахар) в большой миске и сделайте углубление в центре смеси.
3. Медленно влейте пахту в углубление, после чего перемешайте тесто. Добавьте молока, если тесто слишком крутое.
4. Положите тесто на сухую, посыпанную мукой поверхность.
5. Разделите тесто на маленькие части и сформируйте булочки.
6. Положите булочки на противень. Попросите взрослого поставить противень в духовку на 15-20 минут.