

ΤΣΙΑΜΠΑΤΑ

ΨΩΜΙ-ΨΩΜΑΚΙΑ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΥΛΙΚΑ

400 ml ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ
500 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ Γ.Ο.Χ.
30 ml ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
12 ΓΡ. ΑΛΑΤΙ
7 ΓΡ. ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ
1 ΓΡ. ΖΑΧΑΡΗ
1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. ΣΕ ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΛΕΚΑΝΗ Η ΚΑΔΟ ΜΙΞΕΡ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ, ΤΗ ΜΑΓΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΗ, ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΚΑΛΑ ΜΑΖΙ ΜΕ 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ. ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΓΙΑ 15 ΛΕΠΤΑ ΣΚΕΠΑΣΜΕΝΟ.
2. ΜΕΤΑ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΟ ΛΑΔΙ ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΟΛΟ ΤΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΚΑΛΑ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΡΙΖ.
3. ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΣΚΕΠΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΜΙΣΗ ΩΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΔΙΠΛΩΝΟΥΜΕ Η ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΜΕ ΜΑΡΙΖ Η ΜΕ ΒΡΕΓΜΕΝΟ ΧΕΡΙ ΚΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ 2-3 ΦΟΡΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ ΚΑΙ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΜΑΣ.
4. ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΛΕΥΡΟΝΟΥΜΕ ΚΑΛΑ ΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΚΑΙ ΑΔΕΙΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΑΛΕΥΡΟΝΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΝΩ ΜΕΡΙΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ.
5. ΚΟΒΟΥΜΕ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ Η ΟΛΟΚΛΗΡΟ Η ΣΕ ΟΤΙ ΑΛΛΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΘΕΛΟΥΜΕ ΜΕ ΜΙΑ ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΠΡΟΣΘΕΤΟΝΤΑΣ ΛΙΓΟ ΑΛΕΥΡΙ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΛΑΕΙ.
6. ΨΗΝΟΥΜΕ ΣΤΟΥΣ 200° ΒΑΘΜΟΥΣ ΜΕ ΑΕΡΑ ΣΤΗ ΜΕΣΑΙΑ ΣΧΑΡΑ ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΣΤΟΝ ΠΑΤΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΕΝΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ ΜΕ ΠΑΓΑΚΙΑ Η ΚΑΙ ΣΚΕΤΟ ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΠΙΟ ΤΡΑΓΑΝΟ.
7. ΟΤΑΝ ΨΗΘΕΙ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΞΕΡΟ ΑΛΛΑ ΟΣΟ ΠΕΡΝΑΕΙ Η ΩΡΑ ΚΑΙ ΟΣΟ ΞΕΚΟΥΡΑΖΕΤΑΙ ΘΑ ΜΑΛΑΚΩΝΕΙ.

