

Рецепт батона

Как испечь самому?

Для того, чтобы приготовить нарезной батон по ГОСТ-у, вам понадобится полкило пшеничной муки, 5 грамм свежих дрожжей, 270 грамм воды, 8 грамм соли, 20 грамм сахара и 20 грамм сливочного масла. В 150 грамм теплой воды необходимо развести дрожжи и добавить туда половину муки. Это и будет так называемая опара, которую следует оставить бродить на 3-4 часа. Затем в тесто кладут все остальные составляющие, и будущий батон бродит еще 1,5 часа. После этого сформированную булку с надрезами смазывают яйцом и выпекают в духовке при температуре около 220 градусов в течение 20-25 минут.

[еда](#), [рецепт](#), [батон](#)

From:

<https://wiki.rtzra.ru/> - **RTzRa's hive**

Permanent link:

<https://wiki.rtzra.ru/food/baton>

Last update: **2018/12/23 01:24**

