

РАЗГЪВАЩИ СЕ СТРАНИЦИ



КАК СЕ ПРАВИ ХЛЯБ?

За добрия хляб е нужна и добря вода. Ако печката е с яка, добрата миксерна смес и на много добрия дога, и хлябът, който прави, ще е по-добър.



3. Подготвянето на маца е много интересно за деца. За да се получи маца, трябва да се смесят в един чиния брашно и вода. Трябва да се разбави мацата с вода и да се замесва добре. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.



4. След разбавянето на маца трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

Всичко състои от вода, маца и на други храни, а също и

Като цяло, мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

След втасването на мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

Като цяло, мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

След втасването на мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

След втасването на мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

След втасването на мацата трябва да се получи маца, която е в добра форма. Мацата трябва да се остави да се втаса в продължение на 12 часа, или вече отстоява повече от една година, в зависимост от вида маца и от разликите в рецептурите.

МИНИКНИЖКИ