

Хлеб – это вкус детства. Вспомните, как по дороге домой, после школы, заходили в магазин за горячим хлебом, а потом резво откусывали от него хрустящие корочки. Непередаваемые чувства. А теперь представьте, Вы можете испытывать их вновь и вновь. Для этого достаточно готовить натуральный, хрустящий хлеб дома. А поможет Вам в этом алюминиевая форма для выпечки хлеба.

### **Уход за алюминием**

Формы из алюминия неприхотливы в уходе. И чтобы они служили Вам долгие годы, необходимо придерживаться некоторых правил:

1. Перед применением тщательно промыть изделие.
2. Не мыть в посудомоечной машине.
3. Не оставлять на длительное время в воде и хорошо просушивать после мойки.
4. Не использовать агрессивные моющие средства.

### **Как использовать?**

При приготовлении выпечки хозяйки часто сталкиваются с такой проблемой, как прилипание. У этой проблемы несколько причин:

- Слишком жидкое тесто.
- Неправильный температурный режим запекания.
- Отсутствие масляного слоя или пергаментного покрытия.

Дабы избежать прилипания, нужно обратить внимание на пункты выше, а также предпринять некоторые меры осторожности. Например, на дно формочки можно положить пергамент, либо смазать маслом дно и стенки.

### **Вариант приготовления**

Рецепт для двух буханочек:

- 750 гр. муки;
- 490 мл теплой воды;
- 15 гр. мягкого сливочного масла;
- 15 гр. соли;
- 10 гр. сахара;

- 15 гр. прессованных дрожжей.

Все ингредиенты смешать миксером (насадка крюк) до однородного состояния. Разделить тесто пополам и оставить его на 1 час в смазанной растительным маслом чаше. Затем сложить конвертиком и оставить еще на 1 час. Растянуть и скрутить плотным рулончиком, выложить в форму швом вниз. Оставить на расстойку на 40 минут. Выпекать при 220° С до румяности около часа (в зависимости от духовки).

Приятного аппетита!