





Что ж, начнём, муку просеем, горкой насыпаем





В серединку воду льём, маслом заправляем





А теперь немного соли, лишь щепоточку, не боле...





Яйцо добавим, сахар тоже, тесту это всё поможет пышным быть и очень вкусным.





Поработаем искусно...





Есть у пекарей секрет, терпеливым лишь здесь место!  
Чем мы дольше месим тесто, тем пышнее будет хлеб!

