





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!

