

A top-down view of various baking ingredients and tools arranged on a white, flour-dusted surface. The items include a white egg, a metal scoop of flour, a small white bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a wooden honeycomb, a metal sifter with flour, a wooden rolling pin, a metal butter knife, and several stalks of wheat. The overall aesthetic is clean and rustic.

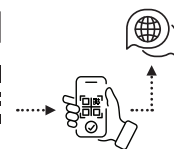
BUGATTI®

КНИГА С РЕЦЕПТИ

Mini Baking Set

BG

ЗАХАРНИ БИСКВИТКИ



1 час 15 мин



6-8 мин



200° C



включва времето
за охлаждане на
тестото



Съставки

225 г безсолно масло, меко
200 г кристална захар
2 големи яйца
1 ч.л. ванилов екстракт
425 г универсално брашно
1/2 ч.л. бакпулвер
1/2 ч.л. сол

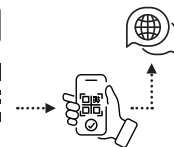
Инструкции

1. В голяма купа смесете маслото и захарта до получаване на кремообразна смес. Разбийте яйцата и ванилията и ги добавете към сместа. Смесете брашното, бакпулвера и солта и ги добавете малко по малко към сместа, докато се получи хомогенно и стегнато тесто. Покрийте с фолио и оставете тестото да се охлади за около час.
2. Предварително загрейте фурната на 200°C. Разточете тестото върху набрашнена повърхност с дебелина около 0,5 см. Нарезете на формички. Подредете бисквитите на около 2 см една от друга върху леко намаслена и набрашнена тава за печене.
3. Печете от 6 до 8 минути в предварително загрята фурна. Оставете да се охладят напълно преди консумация...
включва времето за охлаждане на тестото, докато се охлади

СЪВЕТИ:

Украсете с глазура за
празнична нотка

ФОКАЧА С РОЗМАРИН



1 час 30 мин



20 мин



220° C



включва времето
за охлаждане на
тестото



Съставки

500 г брашно за хляб
2 ч.л. сол
1 пакетче суха мая
2 с.л. зехтин
400 мл студена вода
Шепа пресен розмарин, нарязан
Едра морска сол

Инструкции

1. В голяма купа смесете брашното, солта, маята, зехтина и водата. Омесете тестото, докато стане гладко и еластично. Покрийте купата и оставете тестото да втаса, докато удвои обема си.
2. Поставете тестото върху леко намаслена тава, покрийте и оставете да втаса за 1 час.
3. Предварително загрейте фурната до 220°C. Направете вдлъбнатини в тестото с пръсти, поръсете с розмарин и морска сол, добавете струйка зехтин и след това печете 20 минути, до златисто.
включва времето за охлаждане на тестото, докато се охлади

СЪВЕТИ:

Използвайте пресен розмарин
за най-добър резултат

твоята рецепта









твоята рецепта









BUGATTI®