



Maizes pagatavošanas recepte

Maize jau no seniem laikiem ir bijis viens no nozīmīgākajiem pārtikas produktiem. Uzceptiet paši savu gardo maizi, lai visa māja piepildās ar neapprakstāmu smaržu!

Nepieciešams:

- 1 rupjmaizes klaips
- 2l kefīra
- 1.5 glāze cukura
- 1.5kg kviešu milti
- 1 tējkarote ķimeņu
- 100g rauga
- naža gals citronskābes

Pagatavošana:

Rupjmaizes klaipam nogrieziet garozu, jo tā nebūs nepieciešama. Tad sagrieziet maizi nelielos gabaliņos un ielieciet bļodā, virsū uzlejiet kefīru. Apklājiet bļodu ar tīru dvieli un atstājiet uz nakti siltumā. Nākamajā dienā sajauciet raugu ar cukuru un atstājiet siltumā uzrūgt. Tad visu sajauciet kopā lielajā bļodā, pievienojot arī miltus, ķimenes, citronskābi. Atkal atstājiet uzrūgt, līdz mīkla jau "kāpj" ārā no bļodas.

Masu kārtīgi samīciet, lai tā vairs nelīp pie pirkstiem, šeit būs vajadzīgas arī spēcīgās ģimenes vīriešu rokas. Tad mīklu sadaliet trīs daļās un ar rokām izveidojiet nelielus kukulīšus, kurus uzlieciet uz ar miltiem pārkaisītas cepamās pannas. Lieciet maizi cepties cepeškrāsnī uz vienu stundu 180 grādos.

Kad jūsu gardā un smaržīgā maizīte gatava apslaukiet to ar aukstu ūdeni un tad jau variet to baudīt!



ledvesmojies vēl citām ģimenes tradīcijām

laimigamgimenem.lv