
























ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ



1	ΚΟΣΚΙΝΙΖΩ .ΑΛΕΥΡΙ + .ΑΛΑΤΙ			
2	ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ .ΧΛΙΑΡΟ ΝΕΡΟ .ΜΑΓΙΑ ΞΗΡΗ .ΖΑΧΑΡΗ			 10 ΛΕΠΤΑ
3	ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ .ΑΛΕΥΡΙ + .ΜΕΙΓΜΑ ΜΑΓΙΑΣ			
4	ΖΥΜΩΝΩ .ΜΕ ΧΕΡΙ .Η ΜΕ ΜΙΞΕΡ			
5	ΣΚΕΠΑΖΩ .ΜΕ ΠΕΤΣΕΤΑ ΑΦΗΝΩ .ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΚΑΛΑ			 4-5 ΩΡΕΣ
6	ΖΗΜΩΝΩ ΠΑΛΙ .ΜΠΑΛΙΤΣΑ .ΤΑΨΙ			
7	ΣΚΕΠΑΖΩ .ΜΕ ΠΕΤΣΕΤΑ ΑΦΗΝΩ .ΝΑ ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΤΕΙ			 3-4 ΩΡΕΣ
8	ΠΡΟΘΕΡΜΕΝΩ .ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΨΗΝΩ .ΣΤΙΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ			200 ΒΑΘΜΟΥΣ 1 ΩΡΑ

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

Μερικές συμβουλές για τους μεγάλους:

- Η προετοιμασία μπορεί να γίνει από το βράδυ. Να σκεπαστεί η ζύμη και να μείνει να φουσκώσει με την ησυχία της
- Την άλλη ημέρα βάλτε λίγο λαδάκι και ξαναζυμώστε ελαφρά
- Λαδώστε το ταψάκι τοποθετείστε την μπαλίτσα με την ζύμη, τρυπήστε την με ένα καλαμάκι ή μαχαιράκι και πασπαλίστε με αλευράκι
- Αφήστε να ξεκουραστεί σκεπασμένο πάνω από δύο ώρες.

ΚΑΛΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ