**Паляница (пшеничный хлеб)**

* 900г пшеничной муки
* 200мл молока
* 300мл воды
* 2 ст.л. сахара
* 2 пакета (14г) сухих дрожжей или 50 г свежих
* 100г сливочного масла
* 1 ст. л. соли
* Растительное масло для смазывания формы

Шаг 1: Поставить опару. Смешать 300мл теплой воды, дрожжи, сахар и 100г муки, поставить в теплое место и оставить побродить около двух часов.

Шаг 2: По истечении времени замесил тесто, добавив все оставшиеся продукты. И поставил подниматься в той форме, в которой буду выпекать хлеб (форму предварительно смазал растительным маслом) в теплое место еще на пару часов. В течение этого времени я два раза обминал тесто.

Шаг 3: Поставил форму в горячую духовку (200 градусов) и выпекал 35-40 минут. Верхняя корочка должна хорошо зарумяниться.

Шаг 4: Вынул хлеб из формы, дал ему остыть на решетке.

Шаг 5: Принес хлеб в класс, ведь с друзьями всегда вкуснее!

И приятного аппетита!