



طرز تهیه نان ساده آلمانی با ۶۰۰ گرم آرد+ ویدئو

عطر و طعم نان داغ خانگی با هیچ نانی قابل مقایسه نیست. اکثر نان ها نیاز به ورز دادن زیاد دارند و روند پخت تقریباً سختی دارند ، اما این نان آلمانی نیاز ی به ورز دادن ندارد و حتی آشپزهای تازه کار نیز می توانند براحتی این نان را در منزل تهیه کنند.

به گزارش سایت خبری پرسون، در این ویدئو یک آشپز آلمانی با ۶۰۰ گرم آرد، یک قاشق چایخوری نمک، ۴۰ میلی لیتر روغن نباتی، ۷ گرم مخمر خشک و ۴۰۰ میلی لیتر آب گرم این نان ساده و خوش طعم را درست می‌کند.