

Ingrediënten

350 gr. bloem 2,5 dl. room 2,5 dl.
melk 140 gr suiker 1 ei 1 eetl.
boter

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Russisch

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zoet russisch brood

Salamata.

Vorbereiding

Meng de room, melk, zout en de suiker en doe daar geleidelijk de bloem door. Breng het aan de kook. Giet een kwart van het deeg op een bakplaat, en bak het goudbruin.

Bereidingswijze

Giet er de rest van het deeg overheen, bestrijk de bovenkant met ei en bak tot het gaar is.

Serveertips

Warme Salamata wordt geserveerd met boter en koude met room, melk, honing en jam! Russische bakkers gebruikten Salamata voor de behandeling van lichamelijke uitputting! Priyatno appetita