

# Идеальный хлеб



## Как правильно топить?

О вкусах не спорят. О правильной растопке – обязательно! Имея небольшой опыт растопки и управления теплом, Вы получите отличные результаты.



СОВЕТ!

Прекрасный аромат! Просто добавьте при первом розжиге веточки сосны, ели или пихты. Смола деревьев этих пород обладает уникальным ароматом и дрова горят мягким пламенем.



Положите желаемое количество сухих дров влажностью не более 20% в деревянную печь.



**2 Разожгите огонь**  
При помощи лучины разожгите огонь в верхней трети.



**3 Дайте дровам сгореть**  
Дайте дровам полностью сгореть при закрытой дверце и открытом положении шиберы подачи воздуха на горение.



**4 Удалите золу**  
Удалите золу в зольник. Очистите поверхность от остатков золы. При необходимости протрите.



**5 Начните выпекать**  
И уже можно предвкушать удовольствие от выпечки! Примерно через 45 минут Вы можете вынуть свой хрустящий румяный хлеб.



**6 Попробуйте**  
Очень важно: всё хорошенько распробовать ...

