**ΣΥΝΤΑΓΗ**

**Αλμυροζύμη για την Κυρά Σαρακοστή**

**Υλικά**

1  **κούπα νερό**

1  **κούπα αλάτι**

3 **κούπες αλεύρι**

**Ελάτε να δούμε πως ζύμωναν και έφτιαχναν με αλμυροζύμη την Κυρά Σαρακοστή.**

<https://video.link/w/dBMbc>

**Ψήνεται** σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170 βαθμούς Κελσίου για 15′-20′ (πρέπει όμως να την προσέχουμε διαρκώς).