Рулетики с изюмом и маком из сдобного дрожжевого теста на сметане

Добавил(а) Оля
12.07.09 16:50 - Последнее обновление 13.11.10 08:40

Это отличный рецепт дрожжевого сдобного теста.

Простой рецепт булочек для тех, кто любит вкусную выпечку быстро и без хлопот.

Готовьте тесто строго по рецепты и всё получится!!!

Продукты

- Мука – 1,2 кг., Яйцо – 2 шт.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ для сдобы 12г
- Сахар – 250г.,Сода – 0,5 ч.л.
- Маргарин сливочный – 100г
- Молоко – 250мл., Сметана - 250 мл.
- ***Для начинки*** : Изюм без косточки- 200 г,
- Мак - 100 г.

Готовим опару

В тёплое молоко (38 градусов) всыпаем 1 ч.л. сахара и дрожжи.

Опара.

Через 5-8 мин., когда дрожжи поднялись пенной шапкой, опару можно добавлять в тесто.

Замешиваем тесто.

В замесочном блюде смешиваем 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 0,5 ч.л. соды, 100 гр

Все хорошо перемешиваем миксером, пока сахар не растворить.

Замешиваем тесто.

Взвешиваем ровно 1 кг. 200 гр. муки.

В муку выливаем жидкое тесто и опару.

Хорошо перемешиваем.

Сдобное дрожжевое тесто.

Замешиваем тесто до однородной массы. Я вымешиваю тесто миксером, специальными венчикам

Готовое тесто не должно прилипать к рукам и посуде.

Изюм.

Берём 1/4 теста, раскатываем лепёшку 0,3 см толщиной.

Сверху выкладываем изюм. Скручиваем рулет.

Мак.

В мак добавляем 2 ст.л. сахара, 2 ст.л. воды, кипятим на слабом огне постоянно помешивая, пока

Мак.

Когда мак загустеет, даём ему немного остыть.

Берём еще одну часть теста, так же раскатываем.

Выкладываем мак. Скручиваем рулет.

Рулетики.

Рулет с изюмом и маком нарезаем на небольшие кусочки.

Каждый рулетик прищипываем внизу.

Выкладываем на противень.

Рулетики с изюмом.

Оставляем рулетики расстаиваться в тёплом месте на 2 часа.

Рулетики с маком.

Рулетики выкладываем на расстоянии 5 см друг от друга.

Из оставшегося теста я сделала булочки.

Все изделия смазываем взбитым яйцом, булочки посыпаем сахаром.

Булочки, рулетики .

Через 2 часа рулетики и булочки должны увеличиться в 2-3 раза. Во время выпечки рулетики и б

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 мин. до золотистого цвета.

Главное не передержать булочки в духовке, чтобы они не подсохли.

Полезный совет:

Я поделюсь своим опытом, как у нас на столе каждый день свежая и ароматная выпечка без хло

После того как булочки испеклись, остыли, но еще чуть-чуть тёплые, я кладу их в пакет и

Когда вам захочется порадовать себя вкусной и ароматной выпечкой, просто замороженную бул

Поверьте *, булочки остаются такие же пышные, свежие, будто их только что испекли*

{kunena_discuss:14}