Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга
14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53

Продукты

- Мука – 1 кг.
- Дрожжи для сдобы 12г
- Сахар – 250г.
- Соль – 1 ч.л.

- Масло – 120г
- Молоко – 500мл.
- Яйцо – 4 шт.(3 в тесто, 1 для смазывания)
- Варенье

Соединяем дрожжи, 2 ч.л. сахара и тёплое молоко. Оставляем на 15 минут, пока дрожжи не под

Соль, сахар, яйца и растопленное масло выкладываем в молоко.

Всё хорошо перемешиваем.

Добавляем муку.

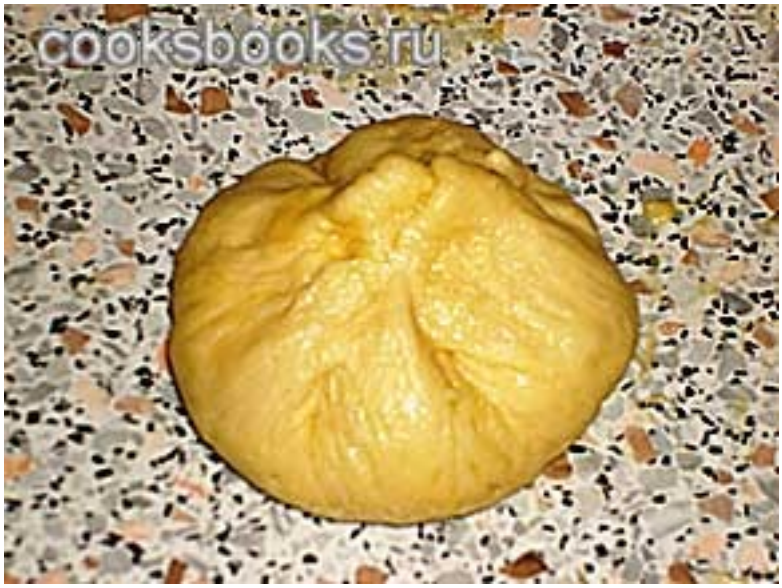
Замешиваем мягкое тесто.

Закрываем блюдо с тестом и опускаем его в чашу с горячей водой.

Тесто должно увеличится в объёме в два - три раза. Приминаем тесто и даём ему подняться еще

Разделяем тесто на кусочки массой по 70г, скатываем шарики.

Раскатываем лепёшку и кладем ягоды или густое варенье.



Формируем круглые булочки. Смазываем их яйцом.

После формирования булочек, выкладываем их на смазанный растительным маслом противень и

Выпекаем булочки 20-25 мин в разогретой до 180-200 градусов духовке.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}