

Булочки с маком

Послан SonnyMore - 03/12/2013 11:06

Ингредиенты

Дрожжи свежие 15 г

Масло сливочное 250 г

Мука пшеничная 500 г

Яйцо куриное 1 штука

Соль по вкусу

Цедра лимонная по вкусу

Молоко 200 мл

Сахар 80 г

Мёд 2 столовые ложки

Распечатать рецепт

Инструкция

1. Приготовить закваску: свежие дрожжи раскрошить, развести в нескольких ложках теплого молока и добавить половину указанного в рецепте количества сахара. Закрыть емкость с закваской салфеткой и оставить в теплом месте примерно на 20 минут. Муку просеять, охлажденное сливочное масло нарезать на кусочки и растереть масло с мукою, добавить сахар, лимонную цедру. Влить закваску, перемешать, добавить столько молока, чтобы получилось эластичное тесто. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук. Переложить тесто в миску, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте для расстойки примерно на час.

2. Для начинки молоко нагреть, размешать в нем сахар и мед. Залить получившейся смесью молотый мак и проварить на слабом огне. Начинку остудить.

3. Тесто разделить на кусочки, из каждого скатать шарики. Накрыть их салфеткой и дать подойти.

4. Каждый шарик раскатать в полоску толщиной около 5 мм. Выложить на полоску слой маковой начинки, разровнять ее, после скатать полоску в валик. Валик поставить вертикально, немного прижать к доске, чтобы основание стало шире верхушки. Верхушке придать форму розового бутона.

5. Противень выстелить бумагой, разместить на нем булочки. Сбить яйцо и смазать каждую булочку. В духовку поставить глубокую сковороду с кипятком. Выпекать булочки не менее 30

минут (до готовности) в предварительно нагретой до 200С духовке. Готовые булочки переложить на решетку, умыть (сбрызнуть) водой, накрыть салфеткой и остудить. Подавать к чаю.

Люблю готовить эти булочки под любимые песни Андрея Ковалева ☺

<http://s52.radikal.ru/i138/1312/81/a949dd28d561.jpg>
