Булочки на сметане с изюмом и семечками.

Добавил(а) Ольга
14.04.09 19:55 - Последнее обновление 20.04.11 08:59

Продукты

- Мука – 1 кг., Яйцо – 3 шт.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ для сдобы 12г
- Сахар – 250г.,Сода – 1 ч.л.
- Маргарин сливочный – 100г

- Молоко – 250мл., Сметана - 250 мл.
- ***Для начинки*** : Изюм без косточки- 200 г,
- Семечки очищенные - 100 г.

Изюм.

Изюм хорошо моем и заливаем горячей водой на 15 мин.

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, 1 ч.л. без горки соды

Все хорошо перемешиваем миксером, пока сахар не раствориться.

Добавляем опару и муку.

В тесто выливаем опару. Хорошо перемешиваем.

Добавляем ровно 1 кг. муки.

Тесто.

Замешиваем тесто до однородной массы.

Изюм.

Изюм замачиваем в кипятке на 15 минут.Выкладываем на полотенце и немного промакиваем, уби

Добавляем изюм и семечки.

В тесто выкладываем изюм и очищенные, жаренные семечки.

Перемешиваем.

Тесто готово.

Готовое тесто закрываем крышкой и оставляем на 20 мин. в тёплом месте.

На приготовление теста я потратила 30 мин.

Чтобы булочки получились пышными и воздушными, строго соблюдайте рецепт.

Когда я делала эти булочки первый раз, положила немного больше муки и это уже были не пышк

Булочки.

Формируем булочки смазав руки растительным маслом.

Я отщипывала тесто размером примерно как теннисный мячик, делала ровный шарик и выклады

Тесто очень хорошо поднимается. У меня на стандартный противень вошло 9 булочек.

Со всего теста у меня получилось 18 булочек.

Булочки с изюмом и семечками.

Смазываем булочки взбитым яйцом.

Противень с булочками ставим в тёплое место ровно на 2 часа.

Булочки не закрываем, противень ничем не накрываем.

Булочки.

Через 2 часа булочки должны увеличиться в 2 раза. Во время выпечки булочки увеличиваются е

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

Главное не передержать булочки в духовке, чтобы наши воздушные пышки не подсохли.

Полезный советик:

Мой муж и сыночек очень любят свежие и тёплые булочки, а печь их каждый день не очень удач

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*

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}