

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.

Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53

- 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



Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53

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



Всё хорошо перемешиваем.



Добавляем муку.

Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53



Замешиваем мягкое тесто.



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

Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53



Тесто должно увеличиться в объёме в два - три раза. Приминаем тесто и даём ему подняться ещё раз.



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

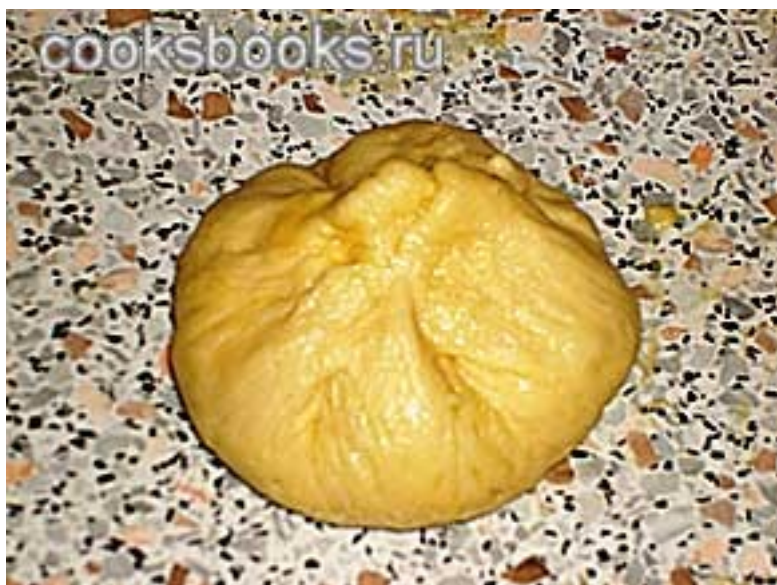
Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53



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

Булочки с вареньем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:59 - Последнее обновление 20.04.11 08:53



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



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}