Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42

Продукты

- Мука – 1 кг.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ для сдобы 12г
- Сахар – 250г.,Соль – 1 ч.л.
- Масло сливочное – 120г

- Молоко – 500мл., Яйцо – 3 шт.
- Для начинки:Мак - 200 г,Сахар – 200г.
- Яйцо-1 шт.,Крахмал-2 сл.л.

Замешиваем дрожжи.

Добавляем дрожжи "Саф-момент для сдобы" в тёплое молоко,38 градусов, 2 ч.л. сахара. Размеш

Добавляем соль, сахар, яйца и растопленное масло.

Всё хорошо перемешиваем.

Добавляем муку. Перемешиваем.

Замешиваем мягкое тесто.

Закрываем замесочное блюдо с тестом и опускаем его в чашу с горячей водой, или просто стави

Тесто должно подняться, увеличится в объёме в два - три раза.

Примешиваем тесто и даём ему еще раз подняться.

Готовим начинку.

Мак, яйцо, сахар и крахмал.

Варим мак.

В кипящую воду высыпаем мак и варим 5-7 мин.

Откидываем мак на сито, чтобы стекла вся вода.

Мак выкладываем в кастрюлю, высыпаем сахар, крахмал, разбиваем яйцо, хорошо перемешиваем

Ставим на медленный огонь, непрерывно помешиваем пока масса не загустеет до консистенции

Снимаем с огня и остужаем.

Формируем рулет.

Раскатываем лепёшку из теста 0,5 см, выкладываем мак, скатываем рулет.

Смазываем рулет яйцом и оставляем на 1 час в тёплом месте расстояться.

Из оставшегося теста делаем булочки, смазываем их яйцом,всё посыпаем сахаром и оставляем н

Разогреваем духовку до 180 градусов и выпекаем 15-20 мин.

В духовку ставим один противень, выпекаем, затем второй.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}