

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

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42

- 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. Разме



Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42

Добавляем соль, сахар, яйца и растопленное масло.



Всё хорошо перемешиваем.



Добавляем муку. Перемешиваем.

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



Замешиваем мягкое тесто.



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

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



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

Примешиваем тесто и даём ему еще раз подняться.



Готовим начинку.

Мак, яйцо, сахар и крахмал.

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



Варим мак.

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



Откидываем мак на сито, чтобы стекла вся вода.

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



Мак выкладываем в кастрюлю, высыпав 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.

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



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 на 1 час в тёплом месте расстояться.

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

В духовку ставим один противень, выпекаем, затем второй.

Рулет с маком и сахарные булочки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:04 - Последнее обновление 20.04.11 08:42



Приятного аппетита!

{kunenа_discuss:14}