

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Продукты

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

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -

- Молоко – 500мл., Яйцо – 3 шт.



Замешиваем дрожжи.

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



Добавляем соль, сахар, яйца и растопленное масло.

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Всё хорошо перемешиваем.



Добавляем муку. Перемешиваем.

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Замешиваем мягкое тесто.



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

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



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

Примешиваем тесто и даём ему еще раз подняться.



Разделяем тесто на шарики, размером как теннисный мячик.

Раскатываем тонкую лепёшку.

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Посыпаем сахаром.



Скручиваем в рулет.

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Рулетики складываем вдвое и прорезаем посередине.



Получается вот такая булочка.

Булочки Московские

Добавил(а) Оля
18.09.13 06:24 -



Булочки выкладываем на противень и оставляем в тёплом месте на 1 час.

Когда булочки поднимутся, выпекаем в разогретой до 180 градусав духовке 20-25 минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

{kunena_discuss:14}