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}