

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



- Для теста: Кефир - 500 мл, дрожжи - 4 ч.л.
- Яйцо – 2 шт., мука 1 кг.+200гр., соль - 2 ч.л,сахар - 4 ч.л,вода-200мл.
- Сыр -150 гр.
- Укроп, кунжут, яйцо для смазывания

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



Соединяем тёплый кефир, дрожжи, соль, сахар, 250 гр. муки.



Хорошо перемешиваем.

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



Добавляем 2 яйца, 200 мл. воды и оставшуюся муку.



Замешиваем тесто.

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



Добавляем рубленную зелень и натёртый на средней тёрке сыр.



Хорошо перемешиваем.

Оставляем тесто в тёплом месте на 30-40 минут.

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



Из теста формируем булочки, размером с теннисный мячик.

Каждую булочку обмакиваем в кунжут и смазываем взбитым яйцом.

У меня получилось 32 булочки.



Оставляем булочки в тёплом месте для расстойки на 1 час.

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Подаём с супом, бульоном, к чаю.

Сырные булочки с зеленью и кунжутом

Добавил(а) Оля

11.05.13 19:35 - Последнее обновление 11.05.13 19:59

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}