



БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ

Что наши дети покупают в школьной столовой, остается только догадываться! Самый проверенный способ, давать что-то с собой. Но покупные булки и круассаны, это тоже не выход! А вот испечь самой - прекрасный вариант! А если еще к процессу привлечь детей - это настоящий праздник получается!



Понадобится:

- мука – 400 граммов
- сливочное масло – 200 граммов (половина в тесто, половина для начинки)
- молоко – 1 стакан
- дрожжи – 1/2 упаковки живых, или 1 пакетик сухих
- корица – 2 столовые ложки
- сахар – 8 столовых ложек
- щепочка соли

Приготовление:

Растопи половину масла в кастрюльке на небольшом огне или в микроволновой печи и остуди немного.



Сделай опару, для этого полстакана теплого молока налей в дрожжи и добавь столовую ложку сахара и столовую ложку муки. Поставь в теплое место и подожди 15-20 минут, пока опара не начнет пениться. (Как уже писала, я ставлю на открытую дверцу духовки разогретой до 100 градусов, или меньше).



В большую миску просей муку и смешай с тремя столовыми ложками сахара, добавь соль. Влей готовую опару и половину растопленного масла.

Тонкой струйкой вливая молоко, замешай однородное тесто. Тесто может липнуть к рукам, но должно собираться в шар и легко отделяться от стенок миски. Если слишком жидкое, аккуратно, по чуть-чуть добавляй муку. Готовое тесто поставь в теплое место на час-полтора. Оно должно увеличиться в объеме вдвое.



Готовое тесто нужно обмять и раскатать на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник. Раскатав тесто, заверни в неплотный рулет, а затем нарежь на кусочки по два сантиметра. Булочки выложи на противень на достаточном расстоянии друг от друга (они увеличатся в размере почти вдвое) и поставь в теплое место на полчаса.



Приготовь начинку, для этого масло комнатной температуры смешай с помощью блендера с корицей и оставшимся сахаром. Полученной массой смажь булочки, которые уже увеличились в размере.

Выпекай при температуре 220 градусов 15 минут!

Еще можно воспользоваться готовой начинкой (продается в жестяных банках - маковая начинка) и сделать не булочки а рулет! Для этого раскатав тесто выложи начинку по всему периметру теста и аккуратно заверни в рулет!

Выпекай при температуре 200 градусов 20-25 минут!



www.sifood.com.ua - Булочки с корицей