



БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРОВ И НЕ ТОЛЬКО

Я не пойму, почему все так боятся иметь дело с тестом?!?

Я не пойму, почему меня всегда отговаривали печь паски и вообще заводится с дрожжевым тестом? Для меня это настоящая загадка!

Это особый кайф...

Особенно мне нравится запах и ощущение живого теста в руках.

Можно добавить любые ингредиенты - и вяленые томаты, любые специи, оливки, бекон, ягоды... что угодно!

А если есть кухонный комбайн, то вообще все предельно просто!

Никакая покупная булочка не сравнится с собственноручно сделанной!

Очень надеюсь этим постом вдохновить кого-то что-то испечь!

Начните с булочек!



Понадобится:

на 16 штук

мука – от 600 граммов

молоко – 300 миллилитров

сливочное масло – 30 граммов

живые дрожжи – 1 упаковка (100 грамм)

сахар – 1 столовая ложка (если делаешь сладкие булочки, то можно 3 ложки)

соль – по вкусу

сухие травы - 2 столовые ложки

кунжут для посыпки и желток для смазывания

Приготовление:

ОПАРА:

Молоко подогрей. Оно должно быть теплее комнатной температуры, но не горячее.

Раскроши в молоко дрожжи, всыпь столовую ложку сахара, перемешай и поставь в теплое место на полчаса.

Должна появиться пенка и пузырьки.

ЗАМЕС:

Растопи сливочное масло, добавь в него соль и перемешай. Соедини опару с маслом и постепенно просеивая через сито добавь всю муку (и оставшийся сахар, если делаешь сладкие) и замеси тесто.

Если замешиваешь в кухонном комбайне, используй насадку крюк для теста.

Возможно понадобится больше муки - ориентируйся на консистенцию теста, оно должно остаться немного липким, но легко отставать от рук и формироваться в шар.

Но и не стоит переусердствовать с мукой, добавляй ее постепенно, оценивая консистенцию теста.

ТЕСТО НАСТАИВАЕТСЯ:

Выложи тесто в глубокую миску, и поставь ее в разогретую до 50 градусов духовку минимум на час.

Тесто должно увеличиться в размере вдвое.

НАЧИНКА:

Увеличившееся тесто обомни, добавь в него травы (или другие добавки на свой вкус).

ФОРМИРУЕМ БУЛОЧКИ:

1. Выложи тесто на присыпанную мукой поверхность.
2. Подели тесто пополам, потом каждую половинку еще пополам, и еще... пока кусочки теста не станут весом примерно 100 граммов.
2. Сформируй из теста шарик, немного приплюсни его и сформируй что-то похожее на "хинкали" защипнув края в середину.
3. Переверни и прокручивая ладонями сформируй ровную булочку.

БУЛОЧКИ ДОЛЖНЫ ТОЖЕ НАСТОЯТЬСЯ:

Выложи булочки на противень на расстоянии друг от друга и отправь еще на полчаса в духовку разогретую до 50 градусов. Они должны еще немного подрасти.

Вытащи булочки из духовки, теперь ее можно нагреть до 200 градусов.

Смажь булочки желтком разбавленным водой и посыпь кунжутом.

ВЫПЕКАНИЕ:

Запекай 15 минут при температуре 200 градусов.

www.sifood.com.ua - Булочки для бургеров и не только