БУЛОЧКИ С МАКОМ

SHMACK COOKIES
именно так, впервые попробовав их в 2003 году, назвал БУЛОЧКИ С МАКОМ, будущий муж моей сестры иностранец.

А вчера эти булочки взорвали мой директ, после сторис в интаграмме. И не смотря на то, что если пролистать немного вниз мою ленту, можно найти вполне приличный рецепт таких же булочек, все равно все просили рецепт именно этих!

Вот и решила встать пораньше и "пока не началось" быстренько выложить его!

И что вы думаете, конечно я взяла за основу то самое тесто для хачапури! Оно получается у меня уже с закрытыми глазами и я подумала why not? Увеличила колличество сахара и получилась бомба, и вовсе не замедленного действия.
По состоянию на 8 вечера, булочек и след простыл!

Понадобится:

кефир - 350 миллилитров
живые дрожжи - 10 граммов
сахар - 4 столовые ложки
яйцо - 1 штука
растительное масло - 3 столовые ложки
мука - примерно 600 граммов (смотрим по тесту)
начинка маковая (у меня с цукатами и изюмом в жестяной банке "Премия") - я взяла 1, но лучше 2 банки!

Приготовление:

Кефир нагрей до температуры 30 градусов (в микроволновке или на плите).
Добавь к кефиру дрожжи и сахар и перемешай.
Добавь яйцо, 2 столовые ложки растительного масла и перемешай.
Постепенно добавляя муку, замеси мягкое послушное тесто, которое еще немного липнет к рукам, но собирается в шар.
Добавь оставшееся масло, перемешай, накрой пищевой пленкой и поставь в теплое место.
Я разогреваю духовку до 50 градусов, затем полностью выключаю ее и ставлю тесто в выключенную духовку.
В течении часа, тесто увеличится в размере вдвое.
Обильно посыпь мукой стол и выложи на него тесто.
Обомни его, немного смешай с мукой, так чтобы скалка не липла и раскатай прямоугольник.
В центр прямоугольника выложи всю начинку и распредели равномерно.
Заверни тесто в рулет и нарежь на одинаковые кусочки.
Духовку разогрей до 180 градусов.
Выложи булочки на противень застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.
Запекай 20-30 минут.

www.sifood.com.ua - Булочки с маком