

**БОУ г.Омска «Средняя общеобразовательная
школа №127**

**«Выпечка»
«Плюшки»**

**Выполнил: Лещева Анна Евгеньевна,
4 года.**

**Воспитатель : Климашонок Анастасия
Валерьевна, Шлегель Ирина Геннадиевна**

Рецепт

Мука: 4.5-5 ст.

Соль: 1/2 ч. л.

Сливочный маргарин: 120 г

Дрожжи: 2 ч. л.

Сахар: 180 г + 180 г для прослойки

Яйца: 4 шт. + 1 для смазки

Молоко: 1 ст.

Ванилин: щепотка

Растительное масло: 40-60 г



Насыпьте дрожжи в подогретое до тёплого состояния молоко и оставьте на 15 минут, чтобы они растворились в жидкости. Положите соль, чайную ложку сахара и стакан муки. Перемешайте. Поставьте опару на полчаса в тёплое место для подъёма.

В другую ёмкость положите яйца, насыпьте сахар.

Растопите маргарин в микроволновой печи.

Вылейте его в посуду с яйцами, перемешайте.

Соедините смесь с опарой, насыпьте остальную муку.

В итоге должно получиться мягкое, слегка вязкое тесто.

Накройте посуду крышкой, оставьте в тёплом месте на два часа.

Разделите его на кусочки величиной с крупное куриное яйцо.

Раскатайте пышку в пласт.

Смажьте растительным маслом, посыпьте сахаром.







*Интересный факт:
В день памяти
40 мучеников 22 марта,
Святая Церковь установила
совершать литургию, облегчать пост.
По традиции на Руси пекли изделия
из постного теста
в виде птиц — «жаворонки».
В следующий раз испечем
«Жаворонков».*

