Воздушные булочки по рецепту бабушки, который передаётся из поколения в поколение

Выполнила: Бархатова Дарья
Гр. 7, Детский сад №183

История сдобных булочек :

История происхождения булочек тянется еще с далекой Руси XVI века. В то время вместо булочек на столах появлялись разнообразные калачи и сладкие хлебцы. Тогда такие сдобные изделия изготавливались исключительно для потребления в узком кругу семьи и не выставлялись на продажу. Только в конце XVII века в продуктовых лавках появились первые булочки и сразу же завоевали популярность и любовь среди местных жителей.

Продукты:

Для опары:

- Дрожжи живые - 30 г
- Вода (слегка теплая) - 50 мл
- Сахар - 1 ст. л.
- Мука - 1 ст. л.

Для теста:

- Мука - ~1 кг (+/-)
- Молоко - 500 мл
- Сахар - 150 г
- Яйца - 3 шт.
- Масло сливочное - 150 г
- Соль - 1/3 ч. л.

Кроме того:

Масло растительное - 3 ст. л.

Сахар - ~100 г

Масло растительное

Для сиропа:

Вода горячая - 3 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Подсолнечное масло

Мука

Молоко

Сахар

Яйца

Дрожжи

Соль

Сливочное масло

Пошаговый рецепт приготовления:

В небольшой емкости смешиваем воду, дрожжи, сахар и столовую ложку муки.

Перемешиваем и убираем в теплое место без сквозняков на 10-15 минут.

Когда дрожжи начнут работать, замешиваем тесто. В миску разбиваем яйца, добавляем соль и подошедшую опару.

Добавляем сахар, вливаем молоко.

Добавляем растопленное и охлажденное до комнатной температуры сливочное масло. Перемешиваем.

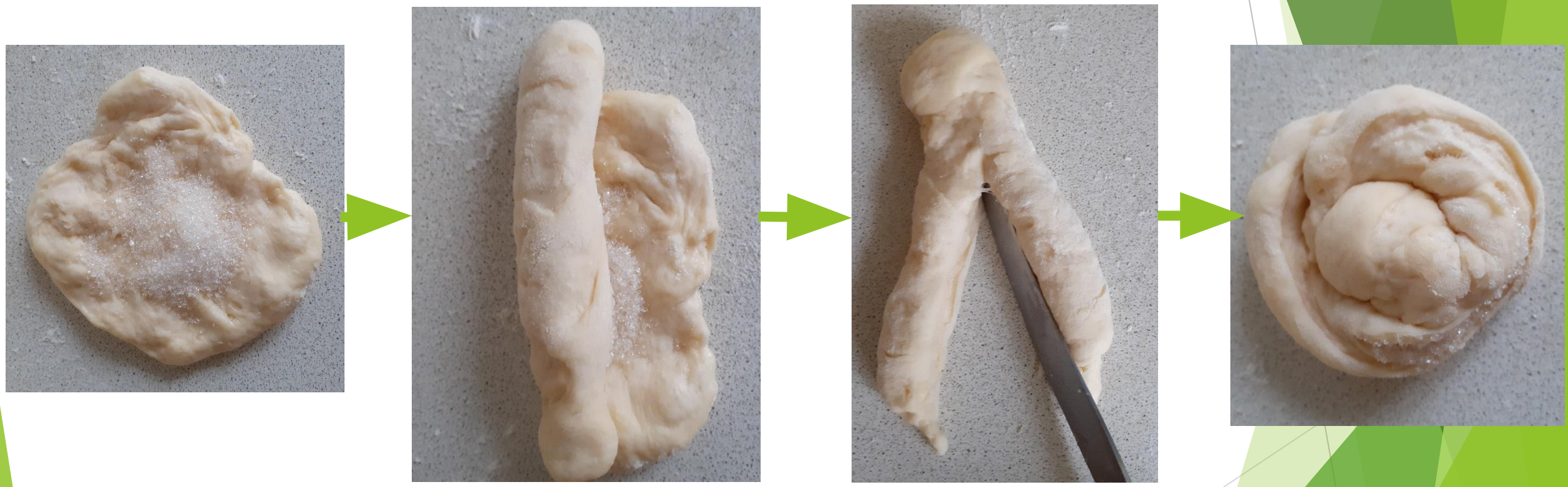
Частями добавляем предварительно просеянную муку.

Замешиваем мягкое, эластичное тесто для булочек.

Оставляем дрожжевое тесто для подъема на 1-1,5 часа, накрыв чистым и сухим полотенцем.

Готовое тесто выкладываем на поверхность, смазанную растительным маслом. Обминаем и разрезаем на кусочки одинаковой величины. Каждый кусочек теста округляем, даем немного расстроятся и формируем булочки.

Плюшка «Завитушка»:



Противень смазываем растительным маслом и выкладываем на него плюшки. Оставляем в теплом месте для подъема.

Выпекаем дрожжевые булочки в духовке при 200 градусах приблизительно 20 минут.

Для блеска готовые булочки с сахаром смажем сахарным сиропом. Для этого соединяем горячую воду с сахаром и хорошо перемешиваем.

Достаем готовые плюшки из духовки и сразу смазываем горячие домашние булочки приготовленным сиропом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!