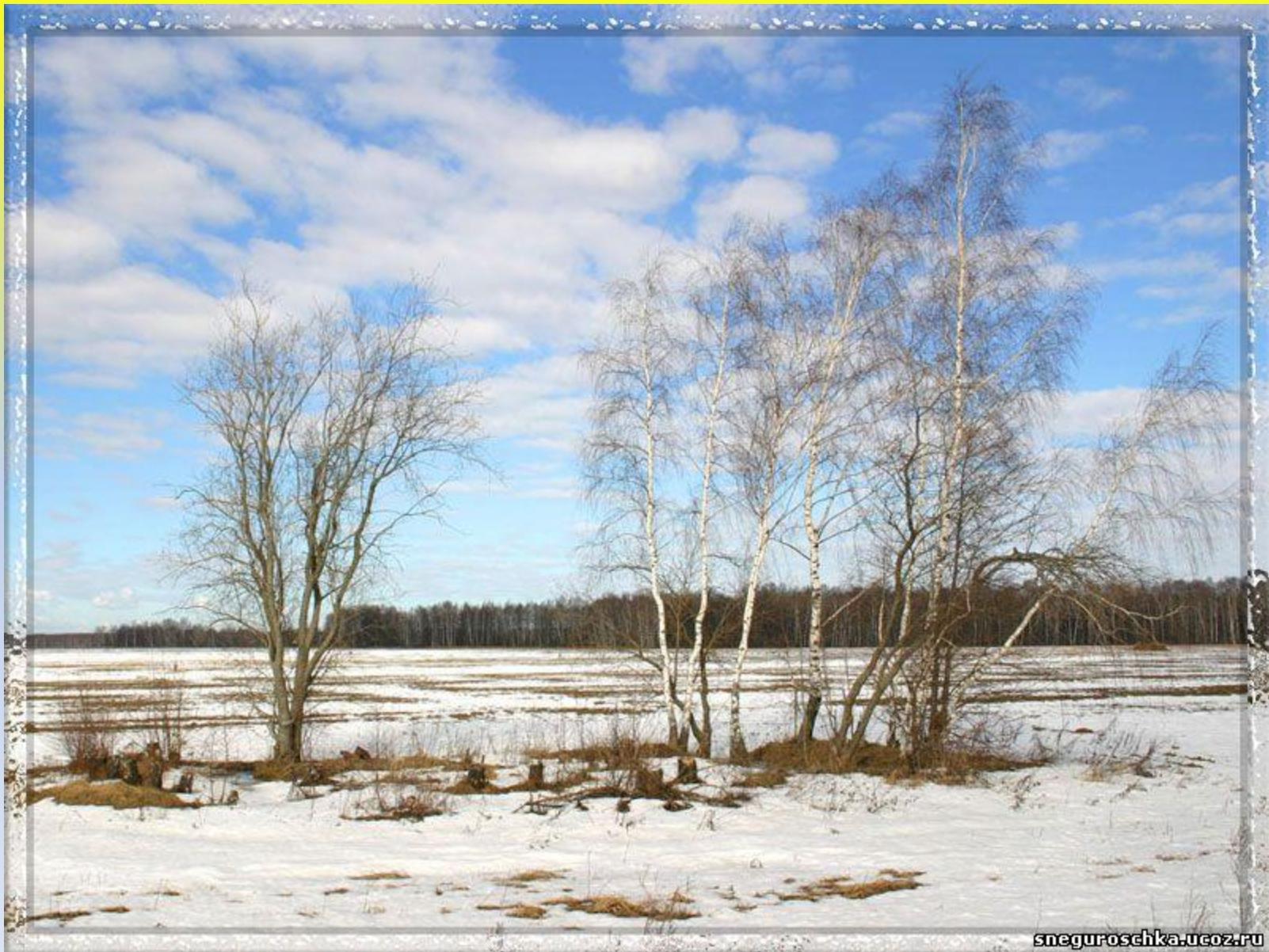


**Идёт весна – весне
все рады!**









Праздник «Жаворок»





1.



2.



3.



4.



5.



6.



Способ приготовления Дрожжевого сдобного теста

Ингредиенты:

200 мл молока
20 г дрожжей
100 г сахара
0,5 ч. ложка соли
1 яйцо-для теста
1 яйцо - для смазки
800 г пшеничной муки
30У сливочного масла
Изюм - для глазок

Рецепт приготовления

- Дрожжи растворить в 50 мл теплого молока. Остальное молоко вылить в кастрюлю. Туда же засыпать сахар, соль, 1 яйцо. Перемешать. Добавить растворившиеся дрожжи, перемешать.
- Постепенно добавлять просеянную муку, перемешивая. В конце замеса добавить размягченное сливочное масло или сливочный маргарин. Замешивать до такого состояния, чтоб тесто не прилипало к рукам. Дать тесту отдохнуть и подняться, поставив в теплое место на пару часов. Накрывать тесто чистым полотенцем, чтоб не образовалась корочка.
- Из готового теста сделать длинные полоски-жгутики толщиной 1,5-2 см, завязать узелком.
- Полоски-жгутики делать желательно равной величины.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОСТНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Ингредиенты

для теста
вода - 500 мл,
сухие дрожжи - 10-11 г,
сахар -1/2 стакана,
соль - 1/2 чайной ложки,
растительное или оливковое масло - 2-3 столовые ложки,
мука – 1 кг
изюм, черемуха или черный перец горошком
растительное масло, или сладкий чай для смазывания

Рецепт приготовления

-Приготовить постное дрожжевое тесто. В подготовленную посуду влить теплую воду, добавить в нее сухие дрожжи, сахар, соль. Жидкость в посуде размешать. Постепенно сыпать в нее просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить растительное или оливковое масло. Замес продолжить до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным и в процессе замеса легко отставать от рук и стенок посуды. После замеса тесто слегка посыпать мукой, посуду прикрыть и поставить в теплое место примерно на 40-60 минут.

Приготовление Жаворонков:

. Готовое тесто раскатать в жгут и разделить его на 40 равных частей. 2. Каждый кусочек теста раскатать в жгут длиной ~15 см. 3. Завязать жгут узлом, придавая одному кончику форму головки птицы. 4. Другой кончик немного расплющить и сделать несколько надрезов в виде хвостика птицы. 5. Сделать глазки из изюма (разрезать изюминку на несколько частей). 6. На смазанный маслом противень выложить жаворонков и поставить в теплое место, чтобы жаворонки немного поднялись. 7. Когда жаворонки подойдут, смазать их растительным маслом или сладким чаем. 8. Выпекать булочки ~20-25 минут при температуре 180°C. 9. Готовых жаворонков снять с противня, положить на деревянную поверхность, слегка сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и оставить отдохнуть на ~10-15 минут.

Приятного Вам аппетита!





<http://www.liveinternet.ru/users/skaffandrr/>









© - Lubomír Hlasek

www.hlasek.com

Lullula arborea ec7828



www.arabspc.net