



Мария Саве... предлагает приготовить: Чешская кухня / Булочки и сдоба / Мука

Булочки с корицей (завиванцы)

Время приготовления: 1 час

Порций: 12

Калорийность: 260 кКал на порцию



Вам понадобится:

Дрожжи сухие быстродействующие	5 г	Мука пшеничная	500 г
Сахар (песок)	180 г	Соль	¼ ч.л.
Сливочное масло	45 г	Молоко	200 мл
Яйцо куриное	2 шт.	Корица молотая	3 ч.л.

Название этого чешского рецепта — завиванцы — происходит от их внешнего вида, но по сути это все-таки булочки с корицей. Готовить их совсем несложно, а получается довольно большое количество в итоге, так что можно наслаждаться ими не один день.

Совершенно не стоит бояться дрожжевого теста, рецепт булочек очень подробный, так что все будет понятно и обязательно получится!

Ингредиенты 1-го этапа:

Дрожжи сухие быстродействующие	5 г	Мука пшеничная	450 г
Сахар (песок)	80 г	Соль	¼ ч.л.



Смешиваем сухие ингредиенты теста — просеянную муку, сахар, дрожжи и соль.

Ингредиенты 2-го этапа:

Сливочное масло	20 г	Молоко	200 мл
Яйцо куриное	1 шт.		



Молоко смешиваем с яйцом и растопленным маслом. Смесь должна быть комнатной температуры или чуть теплее, чтобы дрожжи впоследствии быстрее начали свое действие.

Ингредиенты 3-го этапа:

Мука пшеничная	50 г	
----------------	------	--



Теперь соединяем обе смеси и замешиваем тесто. 50 г муки, которые у нас остались, используем для подсыпки при замешивании теста. Не старайтесь высыпать их сразу, лучше добавляйте постепенно. Тесто должно получиться мягким, эластичным и хорошо отлипать от рук.



Кладем тесто в миску большего объема, накрываем пищевой пленкой и ставим в теплое место для подъема примерно на 40-60 минут. Нужно, чтобы тесто увеличилось вдвое. Когда это произойдет, его нужно обмять и поставить подходить еще раз.

Ингредиенты 5-го этапа:

Сливочное масло	25 г	Сахар (песок)	100 г
Корица молотая	3 ч.л.	Изюм светлый	100 г



Дважды подошедшее тесто раскатываем в виде прямоугольника слоем примерно в 0,5-1 см. Смазываем его растопленным маслом, посыпаем сахаром, корицей и равномерно раскладываем предварительно замоченный в кипятке и подсушенный изюм.



Сворачиваем тесто плотным рулетом с короткой стороны и нарезаем ломтиками толщиной 1,5 - 2 см.

Ингредиенты 7-го этапа:

Яйцо куриное	1 шт.	
--------------	-------	--



Противень застилаем бумагой для выпечки и раскладываем на нем будущие булочки, оставляя между ними достаточно свободного места для подъема.
Смазываем каждую взбитым яйцом и ставим в разогретую до 180 градусов духовку. Если вы любите сладкое, можете сверху дополнительно посыпать каждую булочку сахаром.



Печем 25-30 минут до золотистого цвета.
Приятного аппетита! Вкуснейшие булочки с корицей готовы! :)

26.10.2015 10:17:00



Мария Савельева