



БУЛОЧКИ С МАКОМ "ПАСХАЛЬНЫЕ КРОЛИКИ"

Уже совсем скоро мы будем встречать праздник Пасхи, и конечно каждый дом будет наполнен ароматами вкусной выпечки. В этот раз я предлагаю немного разнообразить пасхальную выпечку и приготовить булочки с маком в виде симпатичных кроликов.

Ингредиенты для теста: 2 яйца, 100 мл. воды, 100 гр. сметаны 20%, 80 гр. сливочного масла, 120 гр. сахара, 2 ч.л. сухих дрожжей, 500-550 гр. муки, 8 гр. ванильного сахара, 0,5 ч.л. соли, цедра двух апельсинов.

Ингредиенты для маковой начинки: 100 гр. мака, 250 мл молока, 40 гр. манной крупы, 50 гр. сахара, 1 желток.

Ингредиенты для смазывания булочек: 1 белок, сахар.

ШАГ 1.

В 100 мл теплой воды развести 1 ч.л. сахара и дрожжи. Оставить на 15 минут, чтобы дрожжи начали "работать" и появилась пышная шапочка. Если дрожжи "не поднялись", лучше не использовать их дальше.

ШАГ 2.

Два яйца смешать с оставшимся сахаром. Добавить соль, ванильный сахар, растопленное сливочное масло, цедру апельсина, сметану, перемешать. Влить "подошедшие" дрожжи, перемешать.

ШАГ 3.

Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам. Муки может понадобиться больше - все зависит от качества и консистенции остальных продуктов. Емкость с тестом накрыть крышкой или пищевой пленкой и убрать в теплое место на 1,5-2 часа.

ШАГ 4.

Готовим начинку: мак измельчить в блендере или кофемолке. В кастрюлю положить сахар, манную крупу и молоко. Поставить на огонь. Постоянно помешивать, пока масса не загустеет, снять с огня. Желток отделить от белка (белок пригодится для смазывания булочек). Когда крем остынет, добавить желток, перемешать.



ШАГ 5.

Если тесто увеличилось в объеме в два раза, с ним можно работать. Рабочую поверхность подпылить мукой. Тесто выложить на стол. У меня тесто получилось очень мягким, поэтому я добавила еще чуть-чуть муки и немного вымесила уже на рабочей поверхности. Тесто разделить на 15 частей, скатать в шарики.

ШАГ 6.

От шарика отщипнуть маленький кусочек - это будет хвостик. Оставшуюся часть скатать в жгут. При помощи скалки или ладонью разровнять жгут теста.

ШАГ 7.

Выложить начинку. Для этого можно маковую начинку положить в пакет, отрезать уголок и выдавить на тесто. Плотнo защипнуть края. Перевернуть швом вниз.

ШАГ 8.

Загнуть один край. Внахлест загнуть другой, выложить маленький шарик теста. Подобным образом приготовить все булочки. Противень застелить пергаментной бумагой, смазать растительным маслом, выложить булочки.



ШАГ 9.

Накрыть полотенцем и оставить на 10 минут. Затем булочки смазать белком и посыпать сахаром.

ШАГ 10.

Духовку разогреть до 180 градусов, выпекать булочки 30-35 минут или до золотистого цвета.

Совет: В качестве теплого места для подъема теста я использую духовку - разогреваю ее до 50 градусов, потом выключаю и ставлю емкость с тестом.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !