Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Очень быстрое дрожжевое тесто

18 апреля 2012 11:37 · https://open-cook.ru/recipes/ochen-bystroe-drozhzhevoe-testo



Дрожжевое тесто было для меня чем-то из области фантастики. Два дня просидела в сети в поисках легкого рецепта *дрожжевого теста*. Чтобы было быстро и не сложно. Нашла. Особенно хорошо подойдет этот рецепт для не имеющих времени и для начинающих.

Делала тесто по этому рецепту уже много раз, получается безумно вкусно. Делала и *расстегаи*, и *пирожки*, и простые маленькие *колобочки*, все остается нежным, воздушным и не черствым несколько дней. А можно просто батончик сделать.

Чтобы не вставать два раза, вот дополнение:

Для того чтобы создать правильный температурный режим жидкость нужно просто нагреть.
Температура жидкости должна быть 35-40 градусов. Если она будет меньше, у дрожжей не хватит сил для работы, а если выше, то дрожжи просто умрут.
Как ее определить:
Если у вас нет термометра, то определить можно только опытным путем. Если у вас есть или был маленький ребенок, то проверить можно так же, как проверяется молоко (или смесь) для малыша. Капнете воду на внутреннюю часть запястья, если вы не ощутите разницу в температурах, значит, то, что надо. Я обычно делаю воду чуть-чуть теплее температуры тела.

Необходимые ингредиенты для теста:

1этап:

- 1 ст.л. *дрожжей* сухих (лучше всего получается из активных или простых быстродействущих, без добавок для сдобы или пицы)
- 2 ст.л. сахара
- 3 ст.л. муки
- 300 мл теплой воды или молока (я делаю на воде)

2 этап:

- 1 ч.л. соли
- 1/3 чашки растительного масла (чашка объемом 250 мл)
- мука (у меня уходит 2-2,5 стакана, обычных граненых)

Все ингредиенты первого этапа смешиваем в миске:



Все хорошо перемешиваем и оставляем на 15 минут в теплом месте:



Через 15 минут приступаем ко второму этапу, добавляем масло и соль:



Постепенно, небольшими порциями добавляем просеянную муку и замешиваем *тесто* до такого состояния, когда оно перестанет приставать к рукам. Снова ставим в теплое место на 15 минут:



Тесто поднимется где-то в 1,5 раза. Из указанного количества продуктов получается немного теста, у меня выходит 1,5 противня пирожков или 1 колобков (**пампушек**).

Далее размещаю фотографии того, что я делала из очень быстрого **дрожжевого теста**. Изделия смазать взболтанным яйцом и выпекать при 180 градусах до красивой корочки. Но сейчас я все изделия из дрожжевого теста пеку при 200 градусах до красивой корочки, в среднем 10 минут.

Расстегаи с мясом:



Пампушки (колобки):



Батон:



Батон в разрезе:



Надеюсь вам пригодится этот рецепт.
Отдавая дань уважения автору рецепта, ловите ссылку на его оригинал:

http://forum.say7.info/topic23895.html

Комментарии (1394) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/ochen-bystroe-drozhzhevoe-testo/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/049_2012-04-18_ochen-bystroe-drozhzhevoe-testo_comments.pdf