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

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

Булочки "Улитки" с вареньем

24 декабря 2017 18:33 · https://open-cook.ru/recipes/bulochki-ulitki-s-vareniem



Некоторое врем назад моя Тетя Саита подарила нам с мужем баночку черной смородины, перетертой с сахаром. С тех пор я мечтала о булочках-улитках с этой смородиной. Хотя на самом деле использовать можно абсолютно любое варенье или джем, если оно не жидкое. Декабрь у меня как обычно полон дней, когда я много готовлю для родных и друзей. Сначала я хотела использовать любимое очень быстрое дрожжевое тесто, но после приготовления пирога "Рождественская звезда" поняла, что это прекрасное *сдобное тесто* больше подойдет для моих булочек. Пекла эти бомбические булки уже два раза, первый для мужа и тети на пробу, а во второй раз в качестве угощения для родителей и свекрови.

Еще раз уточню, что вы можете использовать любой рецепт дрожжевого теста для этих булочек и любое варенье или джем. Делайте из того, что вы любите и булочки принесут вам не только вкусное чаепитие, но и много радости! И еще, количество необходимого варенья зависит от того как вы раскатаете тесто.

Напоминаю, для *дрожжевого теста* нужно тепло и отсутствие сквозняков. А молоко должно быть теплым от 30 до 40 градусов. Если оно будет холоднее, то дрожжам не хватит сил для работы, если молоко будет горячее, то дрожжи погибнут. Если нет термометра, то проверьте молоко, капнув немного на внутреннюю сторону кисти руки, там где нежное место. Подобным образом проверяют температуру молока или смеси для малышей. Если температура молока примерно равна температуре тела, значит, можно ее использовать. Для дрожжевого теста нужны продукты комнатной температуры. И еще вам понадобится большая миска, как минимум объемом 5 литров.

У меня получилось 20 булочек.

Ингредиенты:

Тесто:

- 500 гр муки
- 7 гр сухих быстродействующих дрожжей (в России пакетики дрожжей обычно идут по 11 гр, но на 1 кг муки, для этого рецепта вам нужна половина такой пачки)
- 50 гр сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 240 гр молока (ну, собственно, мл столько же)
- 60 гр мягкого сливочного масла комнатной температуры
- 1 большое яйцо комнатной температуры

Начинка:

- 4-5 ст.л. варенья или джема

Приготовление.

Смешать в миске 300 гр муки, дрожжи, сахар и соль.



Подогреть молоко (об этом подробнее написано выше), влить в миску с мукой, добавить сливочное масло и яйцо. Перемешать все.



Всыпать оставшуюся муку.



Месить тесто 5 минут сначала лопаткой, а потом руками. Это можно делать как в миске, так и на столе, чуть-чуть присыпанном мукой.



Месить тесто пока оно не станет гладким и не перестанет липнуть к рукам. Для тех, у кого нет опыта работы с тестом: да, вначале тесто будет липким, но НЕ нужно добавлять больше муки. Тесто нужно вымесить и оно станет таким, каким и должно быть. Но так как мука бывает разная, то если уж совсем жидкое тесто получилось, то можно добавить немного муки. Не переусердствуйте, иначе получите тяжелый ком, который не поднимется и пушистого и мягкого пирога не получится. Сформировать шар, переложить назад в миску, накрыть чистым полотенцем оставить в теплом месте без сквозняков на 40-60 минут.



Тесто должно увеличиться в размере в два раза.



Тесто обмять и на столе, присыпанном мукой, раскатать его в пласт. Толщину выбирайте сами (чем толще будет пласт теста, тем больше и пышнее будут ваши булочки), я раскатывала довольно тонко.



Теперь по раскатанному тесту нужно равномерно распределить варенье. Учтите, что с одной стороны вам нужно уступить сантиметров 5-7 от края теста до варенья, потому что когда вы будете сворачивать тесто в рулет, часть варенья будет расползаться к краю.



Свернуть тесто с вареньем в рулет в сторону с самым большим отступом так, чтобы эта сторона была вдоль рулета. Защипать край теста вдоль рулета. Концы рулета тоже можно защипать.



Разрезать этот рулет поперек на кусочки толщиной 2-2,5 см. Переложить их аккуратно на противень, застеленный пергаментной бумагой. Дать им постоять в теплом месте без сквозняков 15-20 минут для расстойки.



Отправить булочки в духовку, разогретую до 190 градусов, примерно на 20 минут. Пишу примерно, потому что время их выпекания зависит от их размера. Ориентируйтесь на золотистый или даже красивый коричневый-румяный цвет булочек.



Готовые булочки снять с противня и дать им остыть минут 20. Противень для этих булочек лучше всего застелить пергаментом или фольгой, чтобы варенье, вытекающее из булочек во время выпечки, не прикипело к противню, а то потом у вас могут возникнуть проблемы с его чисткой.



Запах от этих булочек фантастический! И выглядят они здорово:) Да, они определенно украсят любое *чаепитие* или **праздничный новогодний стол**! Или станут шикарным подарком!



Да, эти бомбические булочки будут пачкать тарелки и руки, но оно того стоит!



Приятного аппетита!