



Рулет с джемом

Marmelatlı Rulo



0,5 стакана подслн. масла
1 стакан теплой воды
1 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. сахара
3 стакана муки
Для начинки:
5 ст.л. джема
0,5 стакана изюма
Смазать сверху:
1 ст.л. джема
1 ст.л. кунжута

- # В теплую воду добавить сахар и дрожжи, перемешать. Накрыть и оставить на 10 минут.
- # Затем добавить 2 стакана муки, перемешать.
- # Добавить подслн. масло, месить тесто добавляя оставшийся стакан муки. Замесить мягкое тесто.
- # Тесто плотно накрыть сверху и оставить на 1 час.
- # Затем тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать в форме прямоугольника толщиной 0,5 см.
- # Затем поверхность смазать половиной порции джема, посыпать половиной порции изюма и скатать в плотный рулет. Положить на смазанный маслом противень.
- # Проделать тоже самое со второй частью теста. Затем накрыть противень с рулетами и оставить на 30 минут.
- # Затем поверхность рулетов смазать джемом и посыпать кунжутом. Поставить в нагретую до 190 градусов духовку и готовить до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, дать остить минут 15-20, затем порезать на кусочки шириной с палец.

Для приготовления этого рулета лучше использовать джемы желтого цвета (абрикосовый, персиковый или апельсиновый джемы).