Черкесские булочки

Çerkez Çöreği

1 кубик сырых дрожжей
2 стакана молока
3 ст.л. сливочн. Масла
3 ст.л. сахара
1 яичный белок
0,5 ч.л. соли
6 стаканов муки
Смазать сверху:
1 яичный желток

Молоко вылить в небольшую кастрюльку. Добавить слив. масло и сахар, поставить на средний огонь, когда слив. масло растает, снять с огня.
Когда молочная смесь остынет добавить дрожжи, пальцами растворить дрожжи.
В глубокую посуду насыпать половину муки, добавить яичный белок, соли и дрожжевую смесь.
Добавляя оставшуюся муку замесить средней упругости тесто, тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, затем без муки скатать длинные палочки длиной 24-25 см.
Один кончик палочки свернуть вокруг своей оси, оставшийся кончик закрепить снизу.
Положить вертушки на смазанный маслом противень и оставить еще на 30 минут.
Смазать вертушки желтком и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печть до готовности.
Подавать горячими или теплыми.

Традиционно, этот рецепт булочек еще называют «Черкесский бёрек»

© ml.md (русский) рецепт #: 1225 | название рецепта: Черкесские булочки | история: 26.04.2024 - 19:54