



Булочки «Бриёш»

Briyoş



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
0,5 стакана теплой воды
1 ст.л. сахара
0,5 стакана теплого молока
1 яйцо
1 яичный белок
125 гр. слив. масла
1 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # В чашке смешать дрожжи, сахар и теплую воду.
- # Добавить растопленное остывшее слив. масло, яйцо, яичный белок и соль.
- # Добавляя муку замесить мягкое не прилипающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1,5 часа.
- # 1/3 часть теста разделить на 9 кусочков и скатать шарики, отложить.
- # Остальное тесто также разделить на 9 равных частей, скатать шарики и положить на смазанный маслом противень.
- # Верх шариков слегка продавить и в эту выемку положить маленькие шарики. Оставить в противне еще на 20-25 минут.
- # Желток смешать с 1 ст.л. воды и смазать пончики.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать можно вместо хлеба.

Рецепт принадлежит французской кухне.