



Бублики

Beypazarı Simidi



1 кубик сырых дрожжей
1 ч.л. сахара
1 стакан теплой воды
1 стакан теплого молока
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
5 ст.л. бекмес (вываренный до густоты меда виноград
5 ст.л. воды

- # Растворить дрожжи в воде с сахаром.
- # Добавить молоко, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте минимум на 45 минут.
- # Когда тесто поднимится, посыпать немного мукой и еще раз вымесить.
- # Тесто разделить на 8 равных частей. Каждой части придать форму палки длином 50 см. Затем 2 конца слепить придав форму кольца.
- # Бублики положить на противень застланный пергаментной бумагой, смазать поверхность смешанным с водой бекмесом.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.

Бекмес смешанный с водой не даст бубликам сильно увеличиться в размере и сделает поверхность блестящей.