



Булочка - Катмер

Katmer



1,5 стакана воды
Пол стакана молока
1/4 стакана раст.масла
Живые дрожжи (пол спичечной коробки)
2 кубика сахара
5 стаканов муки
Чайн.ложка соли
Для начинки :
150 гр. слив.масла или маргарина
Пол стакана раст.масла
3 стол.ложки кунжутной муки

- # В глубокую посуду налить тёплую воду и молоко, положить дрожжи, сахар, мешать пальцем, пока дрожжи не растворятся.
- # Добавить раст.масло, соль, понемногу просеянную муку, помесить 4-5 минут, накрыть полотенцем и дать постояться 45 минут.
- # Тесто разделить на комочки размером с лимон, (приблизительно 10 шт.)
- # Комочки раскатать размером с противень. Талое слив.масло, раст.масло и кунжут.муку перемешать, полить 2,5- 3 стол.ложки на лепёшку и обмазать её по всей поверхности.
- # Плотно завернуть в рулет и свернуть вокруг (как улитка), накрыть полотенцем и дать настояться 20 минут.
- # Улитки тонко раскатать, размером с чайн.тарелку.
- # Обжарить на тефлон.сковороде с обоих сторон, без масла.
- # Подавать тёплыми или горячими.

Катмер- это хрустящая булочка на завтрак.