

Пряности и специи, используемые в приготовлении мучных изделий

теоретического урока

«Завиванцы» (булочки с корицей)



Название этого чешского рецепта — «завиванцы» происходит от их внешнего вида, но по сути это все-таки булочки с корицей. Готовить их совсем несложно, и получаются они очень вкусные, ароматные. Можно подать к чаю, кофе, с молоком или просто как самостоятельное изделие.

Булочки с кардамоном.



Технология приготовления Булочки с кардамоном

ИНГРЕДИЕНТЫ: (на 12 булочек): 350 г муки; пол чл. Соли; 1,5 чл. сухих дрожжей; 2 чл. молотого кардамона; 1 ст. л сахара; 240 мл теплого молока; 75 г растопленного сливочного масла

Для начинки:

100 г мягкого сливочного масла; 50 г сахар; 1 ст. л молотого кардамона

1. Замесить дрожжевое тесто - в миске перемешать сухие ингредиенты - муку, соль, дрожжи, сахар, кардамон, добавить молоко и растопленное сливочное масло и хорошо вымесить. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте до увеличения в объеме в два раза. Это займет 40 минут - час.
2. Приготовить начинку - размягченное сливочное масло смешать с сахаром и кардамоном до однородной массы.
3. Подошедшее тесто обмять, раскатать в прямоугольник, намазать масляной начинкой и скатать в рулет, начиная с длинной стороны. Рулет разрезать на 12 одинаковых частей.
4. Кусочки рулета разложить в формочки для маффинов (можно использовать бумажные формочки), накрыть полотенцем и оставить подниматься на 30 минут.
5. Смазать верх булочек желтком, посыпать крупным сахаром и выпекать при температуре 200С в течение 20-25 минут.

Финские булочки с корицей и кардамоном.



Технология приготовления Финские булочки с корицей и кардамоном

- 1.Замесить тесто безопарным способом. Дать ему расстояться в тепле до увеличения в объеме в два раза 1,5-2 часа.**
- 2.Готовое тесто разделить на две равные части. Каждую раскатать по возможности в прямоугольный пласт, смазать его растительным маслом (маргарином, сливочным маслом), присыпать сахаром и корицей.**
- 3. Свернуть пласт теста рулетом, переложить его швом вниз и порезать на сегменты. Широкая сторона сегмента где-то 4-5 см, а узкая - 2.**
- 4. Выложить булочки на смазанный или застеленный пергаментом противень . Каждую булочку придавить посерединке пальцем. Поставить булочки на расстойку в теплое место, накрыв полотенцем , на 30-40 минут.
Смазать каждую яйцом и присыпать кунжутом.**
- 5. Выпекать булочки в разогретом до 180 градусов жарочном шкафу около 20-25 минут ,проверяйте готовность деревянной шпажкой.**

Приготовление булочек « Пять злаков с кориандром »

Булочки «5 злаков с кориандром»

Ингредиенты:

- [Хлопья злаковые](#) (быстро завариваемая каша - "5 злаков") — 1 стак.
- [Мука пшеничная](#) — 2.5-3 стак.
- [Мука ржаная](#) — 2 ст. л.
- [Вода](#) (теплая) — 300 мл
- [Дрожжи сухие](#) — 1 ч. л.
- [Сахар](#) — 0.5 ч. л.
- [Соль](#) — 0.5-1 ч. л.
- [Масло растительное](#) — 3 ст. л.
- [Мускатный орех](#) (2 щепотки)
- [Кориандр молотый](#) (4 щепотки)



Технология приготовления Булочки «5 злаков с кориандром»

1. **1. Стакан быстрорастворимой каши «5 злаков» перемолоть в блендере в муку, не особо усердствуя, чтобы получилась крупная крошка.
Залить перемолотую кашу 200 мл воды, комнатной температуры, на 15-20 минут.
Одновременно в 100 мл теплой воды развести сахар и дрожжи, также оставить на 15-20 минут.**
2. **2. Дрожжевую смесь вылить в кашу, добавить соль, кориандр, мускатный орех, ложку растительного масла, просеянную муку и замесить тесто.
Тесто вымешивать на столе около 5 минут. При необходимости подсыпать муки, но не сильно много, тесто будет немного липнуть к рукам, это нормально.**
3. **3. В миску налить 1-2 ложку растительного масла, обвалять в нем тесто, накрыть и оставить на 1,5 часа, в теплом месте, до увеличения в объеме в два раза.**
4. **4. Затем тесто обмять и оставить на второй подъем на 30-40 минут.**
5. **5. Руки смазать маслом и разделить тесто на небольшие шарики, выложить на противень и рукой посередине вдавить каждую булочку к противню, накрыть пленкой и оставить на 15-20 мин**
6. **6. дать булочкам подойти, должны увеличатся в объеме
Духовку разогреть до 200 градусов, побрызгать стенки духовки водой, можно из пулевизатора, поставить булочки и первые 5-7 минут выпекать при 200 градусах, затем допечь при 180 около 15 минут, до зарумянивания.
Можно просо на дно духовки поставить мисочку с водой, а после 5-7 минут вытащить ее и допечь булочки при 180 С.
Готовым булочкам дать постоять 5 минут, затем накрыть полотенцем и дать полежать 5-7 минут.**



*** СПАСИБО**

*** ЗА**

*** ВНИМАНИЕ!!**