

Казахские баурсаки



Инструкционная карта

Наименование сырья	Брутто гр.
Мука пшеничная	640
дрожжи	10
молоко	100
сахар	75
соль	10
маргарин	30
яйцо	92
вода	100
Растительное масло для жарки	200

- **ШАГ 1**

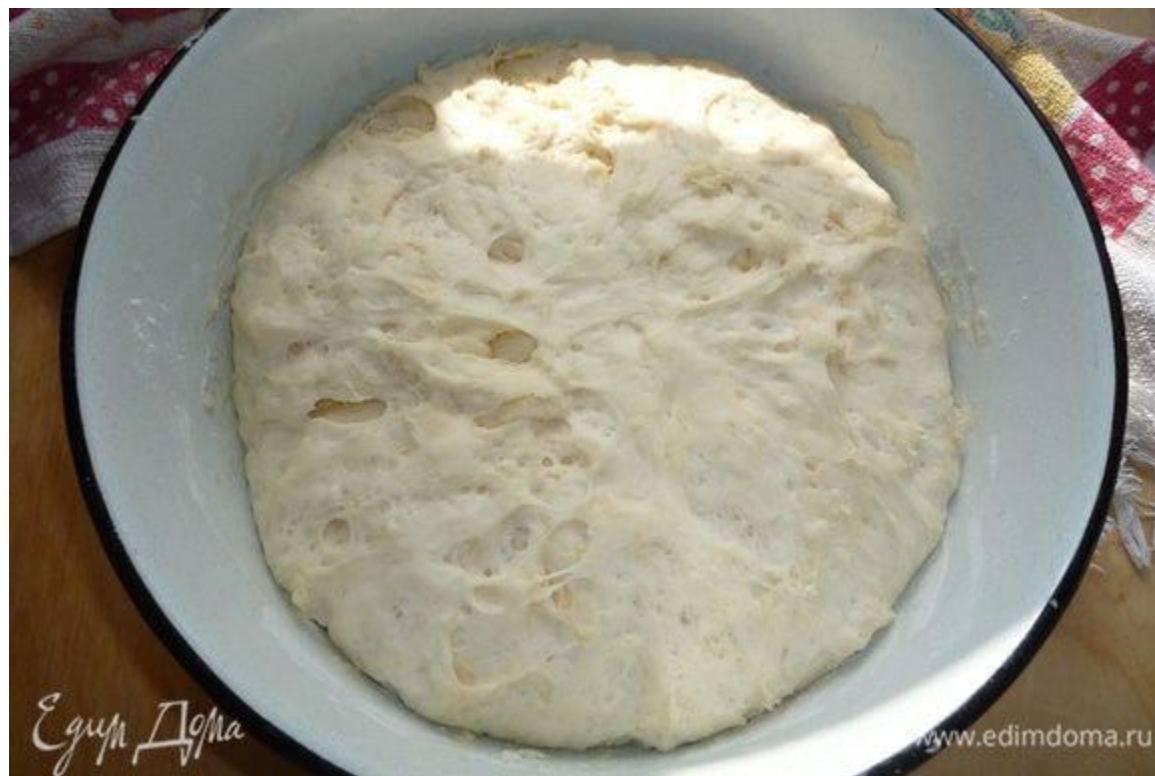


- Для опары: Молоко и воду немного подогреваем, до теплого состояния. В чашу положить дрожжи, сахар, налить молоко и воду, перемешать и оставить минут на 15.

- **ШАГ 2**
- На рабочей поверхности смешать муку с солью, добавить маргарин, опару и замесить тесто.



Тесто положить в большую чашку, накрыть сухим полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.



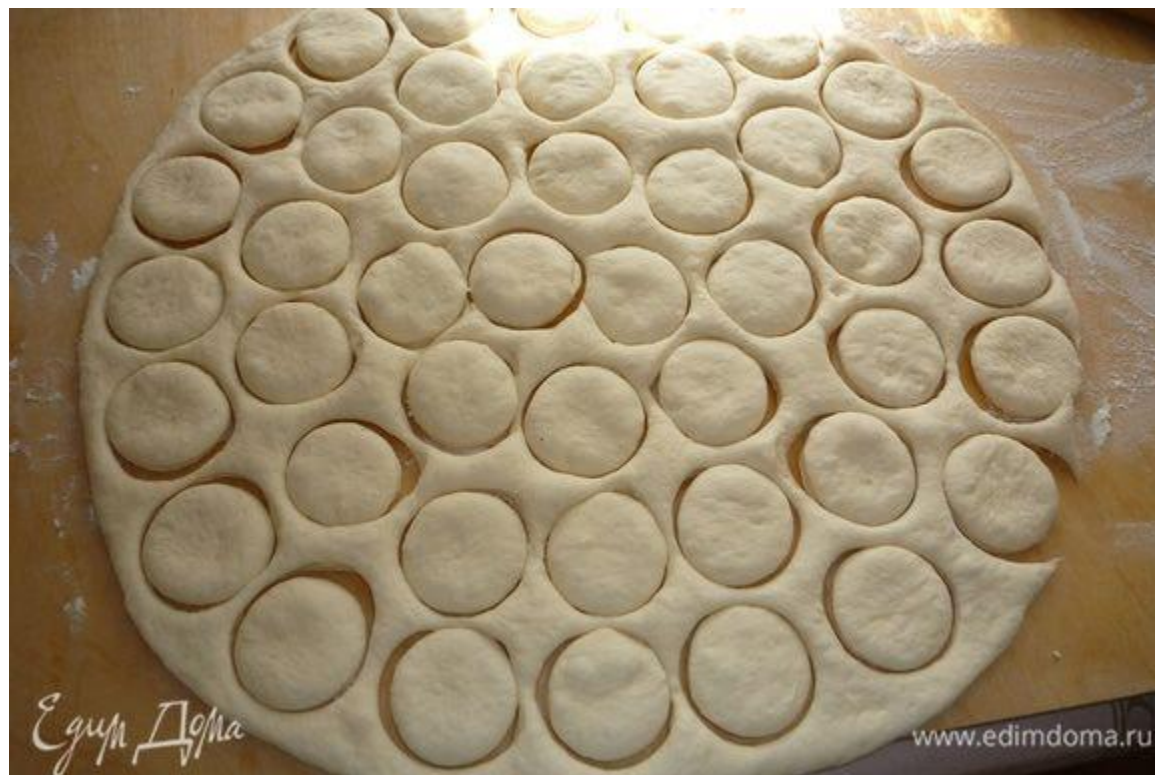
По прошествии этого времени тесто хорошо обмять и оставить подниматься во второй раз минут на 30-40.



Далее вынимаем тесто из чашки, раскатываем круг,
толщиной примерно 0.8 мм



Вырезаем стаканом кружочки.



Из оставшегося теста снова раскатываем круг и
разрезаем на ромбики, чтобы без остатка.



Готовое тесто раскладываем на столе и накрываем сухим полотенцем. Оставляем на 20 минут, чтобы баурсаки поднялись.



В казан или глубокую сковороду наливаем столько растительного масла, чтобы при жарке баурсаки в нем свободно плавали (не касаясь дна). Когда масло хорошо раскалится, опускаем в него баурсаки и жарим, постоянно помешивая, до золотистого цвета.



Готовые баурсаки выкладываем на заранее подготовленный стол, выстеленный бумагой (калька, пекарская бумага), чтобы остыли. Ас дамді болсын!
- Приятного аппетита!

