



СОСИСКИ В СДОБНОМ ТЕСТЕ

Это особое лакомство. Нет ничего общего с хотдогом! Я сама иногда грешу и покупаю себе и детям. Однажды я уже постила рецепт с покупным тестом. Но вот решила попробовать сама сделать из сдобного! Рецепт теста тот же, что и в **булочках с корицей**, только почти без сахара!



Понадобится:

мука - 400 граммов

сливочное масло – 100 граммов (половина в тесто, половина для начинки)

молоко – 1 стакан (200 миллилитров)

дрожжи – 1/2 упаковки живых, или 1 пакетик сухих

корица – 2 столовые ложки

сахар – 1 столовая ложка

соль - щепотка

сосиски - я взяла упаковку маленьких

черный и обычный кунжут для посыпки
яйцо + немного молока для смазывания

Приготовление:

Растопи сливочное масло в микроволновке или на водяной бане.

Сделай опару, для этого полстакана теплого молока налей в дрожжи, добавь столовую ложку сахара и столовую ложку муки. Поставь в теплое место и подожди 15-20 минут, пока опара не начнет пениться.



В большую миску просей муку, добавь соль. Влей готовую опару и половину растопленного масла. Тонкой струйкой вливая не холодное молоко, замешай однородное тесто. Тесто может липнуть к рукам, но должно собираться в шар и легко отделяться от стенок миски. Если слишком жидкое, аккуратно, по чуть-чуть добавляй муку. Готовое тесто поставь в теплое место на час-полтора. Оно должно увеличиться в объеме вдвое.



Готовое тесто нужно обмять и раскатать на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник. В зависимости от размера сосисок и от желаемого количества теста на них, разрежь и оберни каждую сосиску. Прими во внимание, что тесто будет еще подходить и увеличится в объеме, так что если ты хочешь тонкое тесто, раскатай потоньше.



Выложи сосиски в тесте на противень на достаточном расстоянии друг от друга и оставь в теплом месте еще на 15 минут. Смажь сосиски смесью яйца и молока и присыпь кунжутом. Запекай в разогретой до 200 градусов духовке примерно 20 минут!



sifood.com.ua - Сосиски в сдобном тесте