Творожно-апельсиновые булочки. Приготовление

Ингредиенты:

- 360 гр мука
- 180 гр творог
- 70 мл молоко
- 120 гр сахар
- 60 гр сливочное масло
- 2 яйца категории С1
- 1ч.л. Сухих дрожжей
- Цедра 1 апельсина
- Щепотка соли
- 1 желток для смазывания булочек

Приготовление:

Приготовьте опару. В теплом молоке разведите дрожжи с парой ложек муки и сахара. Поставьте в теплое место на 15-30 минут.

Пока опара подходит взбейте сливочное масло с сахаром и яйцами. Добавьте протертый через сито творог, цедру и соль, хорошо перемешайте.

Когда опара подойдет, вылейте ее в творожную массу, помешайте. Добавьте просеянную муку, мешайте, пока тесто не соберется в комок.

Творожно-апельсиновые булочки. Приготовление

Ингредиенты:

- 360 гр мука
- 180 гр творог
- 70 мл молоко
- 120 гр сахар
- 60 гр сливочное масло
- 2 яйца категории С1
- 1ч.л. Сухих дрожжей
- Цедра 1 апельсина
- Щепотка соли
- 1 желток для смазывания булочек

Приготовление:

Выложите тесто на присыпанный мукой стол и помесите руками. Должно получиться очень мягкое тесто. Накройте тесто полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто увеличится в объеме.

Тесто разделите на равные кусочки, сформируйте булочки. Уложите их на противень, застелите полотенцем и дайте подойти еще 20 минут. Духовку нагрейте до 190 градусов.

Когда булочки подойдут, смажьте их взбитым желтком и поставьте в духовку на 30 минут, пока не зарумянятся.