

Булочки с изюмом

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	230 г
Маргарин	100 г
Яйца	2 шт.
Сахар	70 г
Изюм	50 г
Соль	5 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Молоко	130 мл

Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать молоко, 20 г сахара, дрожжи и 30 г муки, накрыть емкость полотенцем и поставить в тепло на 30 минут. Маргарин растопить. В другой емкости смешать маргарин, яйца, соль и сахар, затем добавить молочно-мучную смесь и изюм, снова перемешать.
- 2 Постепенно добавляя муку, вымесить тесто, накрыть емкость полотенцем и поставить в тепло на 1 час. Расстоявшееся тесто слегка примять и оставить еще на 40 минут.
- 3 Разделить тесто на 6 частей, сформировать из каждой части шарик. Противень застелить пергаментом, выложить булочки. Накрыть противень полотенцем, поставить в тепло на 20 минут. Установить противень на средний уровень печи.

4

Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Готовые булочки можно смазать растопленным сливочным маслом и присыпать сахарной пудрой.

Булочки с изюмом