

## Булочки с маком

### Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	350 г
Сахар	120 г
Яйца	2 шт.
Масло сливочное	70 г
Мак	30 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Соль	3 г
Молоко	150 мл

### Приготовление

- 1 Сливочное масло растопить. В отдельной емкости смешать молоко, соль, 70 г сахара, 1 яйцо и дрожжи, затем добавить муку и сливочное масло, вымесить тесто. Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в тепло на 1 час.
- 2 В отдельной емкости взбить 1 яйцо. На присыпанном мукой столе раскатать тесто, посыпать оставшимся сахаром и маком.
- 3 Сложить тесто втрое, слегка раскатать и разрезать поперек на 10 полосок по 3 см в ширину. Каждую полоску завернуть в спираль, концы скрепить так, чтобы получилось кольцо.
- 4 Противень застелить пергаментом, выложить булочки и поставить на 15 минут в тепло. Смазать булочки яйцом. Установить противень на средний уровень печи.

5

Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

**Булочки с маком**