булочки
Послан бабушка - 25.11.2011 19:23

Приглашаю к чаю

кому интересен рецептик, пишите

==========

Re: булочки
Послан Аленка - 26.11.2011 19:25

пишу

бабушка

Хочу, хочу рецептик

==========

Re: булочки
Послан Тинатин - 29.11.2011 13:51

бабушка написал:

Приглашаю к чаю

кому интересен рецептик, пишите

И я хочу рецептик булочек! Выглядят очень аппетитно

==========

Re: булочки
Послан Тинатин - 09.12.2011 13:35

бабушка

А я все жду рецептик! Уж больно хороши булочки. Хочуууу

==========

Re: булочки
Послан editor - 13.12.2011 05:48

_____

А они с начинкой?

==========

Re: булочки
Послан Эльза - 13.12.2011 22:24

_____

editor написал:

А они с начинкой?

похоже, что без))

==========

Re: булочки
Послан игла - 20.12.2011 20:07

_____

И я рецепт требую

==========

Re: булочки
Послан бабушка - 21.12.2011 21:51

_____

Девочки, прошу прощения. Давно в темке не была. Булочки с начинкой. В качестве начинки обычный зефир. Только класть его нужно немного. Он при выпечке расширяется и выползает. Там на фото видно немного. Рецепт любое дрожжевое тесто для булочек подойдет. Свой рецепт чуть позже закину. Тетрадь соседке отдала рецепты попереписывать. А пока угощайтесь

==========

Re: булочки
Послан радуга - 24.12.2011 22:39

_____

хоть и не булочки, а видно что вкуснотаааа

==========

Re: булочки
Послан бабушка - 29.12.2011 16:45

Обещанный рецепт

• Дрожжи (сухие) — 2 ч. л.

• Мука (пшеничная) — 525-600 г

• Сахар (песок) — 2 ст. л.

• Соль — 1,1/2 ч. л.

• Яйцо (куриное) — 1 шт

• Маргарин — 2 ст. л.

• Масло растительное — 1 ст. л.

• Вода — 60 мл

• Молоко — 240 мл

все ингредиенты загружаем в хлебопечку на 2 часа. После того как тесто подойдет, можно из него мудрить, что вашей душе угодно. Я поделила тесто на одинаковые шарики, раскатала их, в центр каждой лепешечки положила по кусочку зефира. Скрепила, уложила в глубокую сковородку в виде ромашки. Оставила на расстойку на 20 мин. Затем в горячую духовку минут(180) на 20-25 мин. готовые булочки выложила на блюдо обсыпала сахарной пудрой. Из этого теста пекла сладкие пироги, тоже удавались.

==========

Re: булочки
Послан игла - 01.01.2012 13:59

Бабушка, спасибо за рецептик. Попробую Ваш рецептик на новогодних каникулах.

==========

Re: булочки
Послан ivashencko.ira - 31.01.2012 14:26

Невероятно воздушный бисквит с заварным кремом и шоколадной глазурью – это очень вкусно.

Готовится торт на мой взгляд просто, времени много не занимает и не надо ждать, пока он пропитается.

Для формы диаметром 26 см

Состав:

Корж:

3, 5 ст. л. муки

3, 5 ст. л. какао

7 белков

2 желтка

1 ст. сахара

0,5 ч.л. соды (не гашенной)

Крем:

5 желтков

1 ст. сахара

1 ст. молока

1 г ванилина

2 ст.л. крахмала

200 г слив. масла

Глазурь:

100 г молочного шоколада

50 г слив. масла

13 ст. молока

Белки взбиваем со щепоткой соли в крепкую пену. Аккуратно порциями вводим сахар, затем по одному желтки. В отдельной миске смешиваем муку, какао и соду и небольшими порциями подмешиваем к яичной массе. Тесто перекладываем в смазанную сливочным маслом форму и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут. Готовый корж полностью остужаем. Пока выпекается корж, можно приготовить крем. Для этого желтки взбиваем с сахаром добела, добавляем крахмал с ванилином, а затем молоко. Теперь на медленном огне постоянно помешивая, доводим смесь до густого состояния. Сразу же снимаем с огня и полностью остужаем. Если крем получился комками, его можно взбить миксером. В остывший крем добавляем нарезанное на кусочки сливочное масло и взбиваем миксером до однородности.

Бисквит смазываем сверху кремом и отправляем в холодильник на 30 минут.

У меня когда остыл бисквит, получилось так, что по краям он остался той же высоты, что и при выпечке, а внутри осел. Крем оказался не сверху, а внутри, но так получилось даже интереснее. Теперь приготовим глазурь. Для этого на водяной бане растопим поломанный на кусочки шоколад и молоко. Перемешиваем и когда шоколад растает, добавляем сливочное масло. Доводим смесь до однородности и остужаем. Когда глазурь остынет, а крем на бисквите достаточно охладится, покрываем торт глазурью и снова отправляем в холодильник на 1 час.

==========

Re: булочки

Послан miss.mira45 - 14.02.2012 18:49

_____

ivashencko.ira написал:

Невероятно воздушный бисквит с заварным кремом и шоколадной глазурью – это очень вкусно. Готовится торт на мой взгляд просто, времени много не занимает и не надо ждать, пока он пропитается.

Для формы диаметром 26 см

Состав:

Корж:

3, 5 ст. л. муки

3, 5 ст. л. какао

7 белков

2 желтка

1 ст. сахара

0,5 ч.л. соды (не гашенной)

Крем:

5 желтков

1 ст. сахара

1 ст. молока

1 г ванилина

2 ст.л. крахмала

200 г слив. масла

Глазурь:

100 г молочного шоколада

50 г слив. масла

13 ст. молока

Белки взбиваем со щепоткой соли в крепкую пену. Аккуратно порциями вводим сахар, затем по одному желтки. В отдельной миске смешиваем муку, какао и соду и небольшими порциями подмешиваем к яичной массе. Тесто перекладываем в смазанную сливочным маслом форму и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут. Готовый корж полностью остужаем. Пока выпекается корж, можно приготовить крем. Для этого желтки взбиваем с сахаром добела, добавляем крахмал с ванилином, а затем молоко. Теперь на медленном огне постоянно помешивая, доводим смесь до густого состояния. Сразу же снимаем с огня и полностью остужаем. Если крем получился комками, его можно взбить миксером. В остывший крем добавляем нарезанное на кусочки сливочное масло и взбиваем миксером до однородности.

Бисквит смазываем сверху кремом и отправляем в холодильник на 30 минут.

У меня когда остыл бисквит, получилось так, что по краям он остался той же высоты, что и при выпечке, а внутри осел. Крем оказался не сверху, а внутри, но так получилось даже интереснее. Теперь приготовим глазурь. Для этого на водяной бане растопим поломанный на кусочки шоколад и молоко. Перемешиваем и когда шоколад растает, добавляем сливочное масло. Доводим смесь до однородности и остужаем. Когда глазурь остынет, а крем на бисквите достаточно охладится, покрываем торт глазурью и снова отправляем в холодильник на 1 час.

Выглядит очень аппетитно . Обязательно попробую . Думаю , получится как на картинке !

==========

Re: булочки
Послан Ксю - 25.02.2012 10:57

_____

написала в эту темку. так пирог из дрожжевого теста.

==========

Re: булочки
Послан miss.mira45 - 15.03.2012 08:57

_____

Ксю написал:

написала в эту темку. так пирог из дрожжевого теста.Не могу понять а что это сверху точнеее начинака просто как то не разборчивоо!

==========

Re: булочки
Послан miss.mira45 - 29.03.2012 16:26

_____

miss.mira45 написал:

ivashencko.ira написал:

Невероятно воздушный бисквит с заварным кремом и шоколадной глазурью – это очень вкусно. Готовится торт на мой взгляд просто, времени много не занимает и не надо ждать, пока он пропитается.

Для формы диаметром 26 см

Состав:

Корж:

3, 5 ст. л. муки

3, 5 ст. л. какао

7 белков

2 желтка

1 ст. сахара

0,5 ч.л. соды (не гашенной)

Крем:

5 желтков

1 ст. сахара

1 ст. молока

1 г ванилина

2 ст.л. крахмала

200 г слив. масла

Глазурь:

100 г молочного шоколада

50 г слив. масла

13 ст. молока

Белки взбиваем со щепоткой соли в крепкую пену. Аккуратно порциями вводим сахар, затем по одному желтки. В отдельной миске смешиваем муку, какао и соду и небольшими порциями

подмешиваем к яичной массе. Тесто перекладываем в смазанную сливочным маслом форму и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут. Готовый корж полностью остужаем. Пока выпекается корж, можно приготовить крем. Для этого желтки взбиваем с сахаром добела, добавляем крахмал с ванилином, а затем молоко. Теперь на медленном огне постоянно помешивая, доводим смесь до густого состояния. Сразу же снимаем с огня и полностью остужаем. Если крем получился комками, его можно взбить миксером. В остывший крем добавляем нарезанное на кусочки сливочное масло и взбиваем миксером до однородности.

Бисквит смазываем сверху кремом и отправляем в холодильник на 30 минут.

У меня когда остыл бисквит, получилось так, что по краям он остался той же высоты, что и при выпечке, а внутри осел. Крем оказался не сверху, а внутри, но так получилось даже интереснее. Теперь приготовим глазурь. Для этого на водяной бане растопим поломанный на кусочки шоколад и молоко. Перемешиваем и когда шоколад растает, добавляем сливочное масло. Доводим смесь до однородности и остужаем. Когда глазурь остынет, а крем на бисквите достаточно охладится, покрываем торт глазурью и снова отправляем в холодильник на 1 час.

Выглядит очень аппетитно . Обязательно попробую . Думаю , получится как на картинке ! Испекла обалденно

==========

Re: булочки

Послан Tata - 09.04.2019 22:51

Вам предложу рецепт булочки .

Сдобные булочки с вареньем

Побалуйте себя и родных удивительно нежными сдобными булочками с вареньем. Эта аппетитная домашняя выпечка наполнит атмосферу любого чаепития теплом и уютом.

Продукты

Варенье (джем) густое, однородное – 200 г

Мука – 500 г + для раскатывания теста

Молоко теплое – 200 мл для теста + 1 ст. л. для смазывания булочек

Яйца – 3 шт. (2 шт. для теста + 1 шт. для смазывания булочек)

Масло сливочное – 75 г

Дрожжи сухие быстродействующие – 7 г

Сахар белый – 140 г (90 г для теста + 50 г для сиропа)

Соль – 0,5 ч. л.

Масло подсолнечное – 1-2 ст. л.

Вода (для сиропа) – 100 мл

Подготавливаете продукты для выпечки сдобных дрожжевых булочек с вареньем.

Просеиваете в чашу миксера пшеничную муку. Туда же высыпаете сахар, сухие дрожжи и соль. Перемешиваете.

Затем в сухую смесь выливаете теплое (35-37 градусов) молоко и сливочное масло, которое предварительно распускаете до жидкого состояния (в микроволновке), также чуть теплое.

Добавляете 2 яйца и перемешиваете все миксером с насадками для замеса теста.

Вымешиваете массу на низких оборотах миксера порядка 4-5 минут, до получения эластичного однородного теста.

Тесто получается нежным и слегка липковатым. Поэтому смазываете руки подсолнечным маслом, собираете тесто в ком и перекладываете его в другую емкость. Закрываете пленкой, укутываете чем-то теплым, например полотенцем, и оставляете тесто в тепле на 1-1,5 часа.

Дрожжевое тесто вырастет в два, а то и в три раза.

На рабочую поверхность подсыпаете немного муки, выкладываете пышное тесто и бережно обминаете его. Затем сразу же делите на 11-12 частей, которые скатываете в шарики.

Берете шарик теста, раскатываете его до формы овала и затем смазываете слоем варенья (джема). Края овальной лепешки оставляете пустыми.

Скручиваете рулетиком.

Делаете продольный разрез посередине рулетика, но не до конца, оставив один край неразрезанным.

Перекручиваете разрезанные части пару раз между собой (жгутом) и скрепляете концы.

Скручиваете получившийся жгутик "улиткой".

Из остальных шариков теста формируете аналогичным образом заготовки булочек и выкладываете их на противень, застеленный пергаментом.

Даете булочкам с вареньем отдохнуть минут 20, чтобы дрожжевое тесто вернуло свою пышность.

Затем смешиваете желток оставшегося третьего яйца с ложкой молока и аккуратно смазываете дрожжевые булочки.

Выпекаете сдобные булочки с вареньем в разогретой духовке около получаса при 180 градусах.

Параллельно подготавливаете сахарный сироп. В маленьком сотейнике соединяете воду и сахар, ставите на огонь и при тихом кипении провариваете пару минут. Даете остыть.

Готовые румяные булочки достаете из духовки и сразу же смазываете сахарным сиропом.

Домашние булочки с вареньем получаются очень мягкими, аппетитно румяными и нереально вкусными.

Приятного аппетита!

==========

Re: булочки

Послан Marsika - 03.09.2019 18:25

Как научиться готовить вкусные булочки рецепт в духовке.

==========

Re: булочки

Послан Tata - 27.11.2021 18:14

Как еще испечь булочки из дрожжевого теста .

Сахарные булочки из дрожжевого теста (5 способов формирования булочек)

Предлагаю приготовить домашние сахарные булочки из дрожжевого теста. Выпечка из дрожжевого теста всегда очень вкусная. Булочки-плюшки по этому рецепту получаются воздушными, пышными, сладкими, с хрустящей корочкой.

Продукты

Для опары:

Дрожжи сухие - 11 г (1 пакетик)

или дрожжи живые - 30 г

Вода (слегка теплая) - 50 мл

Сахар - 1 ст. л.

Мука - 1 ст. л.

*

Для теста:

Мука - ~1 кг (+/-)

Молоко - 500 мл

Сахар - 150 г

Яйца - 2 шт.

Масло сливочное - 150 г

Соль - 1/3 ч. л.

Масло растительное

*

Кроме того:

Масло растительное - 3 ст. л.

Сахар - ~100 г

*

Для сиропа:

Вода горячая - 3 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

В небольшой емкости смешиваем воду, дрожжи, сахар и столовую ложку муки.

Перемешиваем и убираем в теплое место без сквозняков на 10-15 минут.

Когда дрожжи начнут работать, замешиваем тесто. В миску разбиваем яйца, добавляем соль и подошедшую опару.

Добавляем сахар, вливаем молоко.

Добавляем растопленное и охлажденное до комнатной температуры сливочное масло. Перемешиваем.

Частями добавляем предварительно просеянную муку.

Замешиваем мягкое, эластичное тесто для булочек.

Если тесто немного липнет к рукам, чтобы не забивать его мукой, смазываем руки растительным маслом и продолжаем вымешивать.

Оставляем дрожжевое тесто для подъема на 1-1,5 часа, накрыв чистым и сухим полотенцем.

Когда тесто подошло, нужно его обмять и снова убрать в теплое место для подъема. Теперь оно поднимется быстрее, минут за 20-30. Так обминаем тесто 2-3 раза.

Готовое тесто выкладываем на поверхность, смазанную растительным маслом. Обминаем и разрезаем на кусочки одинаковой величины. Каждый кусочек теста округляем, даем немного расстояться и формируем булочки.

Шарик теста разминаем в лепешку, смазываем растительным маслом и посыпаем сахаром (на одну булочку - 1 ч. ложка).

Подготовленную лепешку сворачиваем в рулет.

А дальше формирование булочек-плюшек может идти разными способами:

1. Плюшка "Сердечко".

Рулет из теста складываем пополам.

Делаем ножом продольный сквозной разрез, не доходя до конца 2-3 см.

Разворачиваем по линии разреза слоями вверх.

2. Плюшка "Бабочка".

У рулета подгибаем оба края так, чтобы они соединились посередине.

Там, где получились сгибы, делаем разрезы.

Раскрываем по разрезам слоями вверх.

3. Плюшка "Выкрутка".

Делаем в рулете продольную сквозную прорезь от одного края до другого, не доходя до концов примерно по 2 см.

Раздвигаем получившееся отверстие и протягиваем в него концы рулета.

4. Плюшка "Тюльпан" или "Трилистник".

Рулет складываем пополам и делаем два разреза вдоль заготовки, немного не доходя до конца.

Раскрываем по разрезу. Крайние "лепестки" разводим в стороны и разворачиваем слоями вверх.

5. Плюшка "Завитушка".

Раскатываем тесто в один большой пласт. Немного смазываем маслом и посыпаем сахаром. Сворачиваем в большой рулет.

Нарезаем рулет на кусочки желаемого размера.

Противень смазываем растительным маслом и выкладываем на него плюшки. Оставляем в теплом месте для подъема.

Выпекаем дрожжевые булочки в духовке при 200 градусах приблизительно 20 минут.

Для блеска готовые булочки с сахаром смажем сахарным сиропом. Для этого соединяем горячую воду с сахаром и хорошо перемешиваем.

Достаем готовые плюшки из духовки и сразу смазываем горячие домашние булочки приготовленным сиропом.

Приятного Вам аппетита!

==========