detkityumen.ru

Булочки с чесноком и травами.

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

кефир - 200мл.,
творог зерненый - 250 гр.,
мука - 350 гр.,
разрыхлитель - 10 гр.,
сода - 0,5 ч.л., соль - 2/3 ч.л.,
сухие прованские травы - 10-15 гр.,
масло сливочное - 50гр.,
чеснок - 4 зубчика,
сыр - 100гр.

Приготовление:

Смешиваем кефир с прованскими травами, добавляем творог, затем муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, содой и солью.
Замешиваем тесто и оставляем в тепле на расстойку примерно на час-полтора. Консистенция теста должна получиться рыхлой.
Для начинки: растапливаем масло в сотейнике, добавляем измельченный чеснок, перемешиваем. Сыр натираем на крупной терке.
Присыпаем поверхность мукой, выкладываем тесто и раскатываем в пласт толщиной примерно 3-5 мм., выливаем на тесто масло с чесноком, распределяем кисточкой, посыпаем равномерно тёртым сыром и сворачиваем в рулет.
Нарезаем рулет на "шайбы" по 3-4 см., выкладываем на противень, предварительно застеленный пекарской бумагой и запекаем в предварительно разогретой до 200 градусов духовке примерно 20 минут.
Особенно вкусные, когда горячие □□

07.03.2017

Boginya

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/526/