

Дуля с маком



Сдобная, воздушная, мягкая, слоеная плетенка с маковой начинкой! Каких слоев больше? Сдобного теста или вкуснейшей маковой начинки? Идеальные пропорции теста с начинкой!

Дрожжевая сдобная плетенка с вкусной и насыщенной маковой



начинкой!

Благодаря специальному плетению теста с маковой начинкой, булка получается слоеной, пышной и очень вкусной!

Идеальные пропорции теста и мака!

Ингредиенты:

Маковая начинка

Мак	150 гр.
Сахар	150 гр.
Ванильный сахар	10 гр.
Сливочное масло	100 гр.

Тесто

Сухие дрожжи	11 гр.
Молоко	120 мл.
Мука	500 гр.
Яйца	3 шт.
Сахар	4 ст. л.



Ванильный сахар	10 гр.
Соль	0.5 ч. л.
Сливочное масло	100 гр.

Инструкция приготовления:



Начинаем с теста. Делаем опару: соединяем сухие дрожжи с теплым молоком и 100 гр. просеянной муки. Ставим в теплое место на 20 мин., чтобы дрожжи начали работать.



По рецепту 11 гр. сухих дрожжей. Я всегда перед использованием читаю инструкцию производителя. Там указано количество дрожжей из пакетика на количество муки. Пользуюсь часто именно этими дрожжами. У них на 500 гр. муки - 7 гр. дрожжей. Это работает! Проверено!



Пока опара подходит, взбиваем миксером яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью.



Взбиваем до полного растворения кристаллов. У меня это заняло 15 мин.



Опара увеличилась в объеме и в ней появились пузырьки. Это значит, что дрожжи работают.



Соединяем яичную массу с опарой.



Добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем. Просеиваем в 2 захода 300 гр. муки, перемешиваем.



На поверхность просеиваем оставшиеся 100 гр. муки и начинаем замешивать тесто руками, подсыпая муку понемножку. У меня это заняло 10 мин. (тесто должно перестать липнуть к рукам). Кладем тесто в миску, накрываем полотенцем и ставим в теплое место подходить на 1 час.



Пока тесто подходит, разогреваем духовку до 180 градусов и готовим противень с пергаментом. Также подготовим маковую начинку: засыпаем по 1 ст. л. мака и сахара в кофемолку и измельчаем. Так делаем со всеми 150 гр. мака и 150 гр. сахара. и 10 гр. ванильного сахара.



К измельченному маку с сахаром добавляем растопленное сливочное масло.



Тщательно перемешиваем начинку до однородной консистенции.



Через час тесто увеличится в 2,5 - 3 раза.



Достаем тесто и делим на 4 равные части.



Раскатываем одну часть теста в прямоугольный пласт размером 15x25 см.



Делим начинку на 4 части. Распределяем одну часть начинки на прямоугольник.



Скатываем в рулет швом вверх.



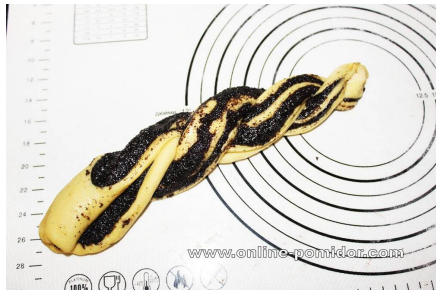
Разрезаем рулет четко по шву на 2 равные части, 3 см не дорезаем с одного края.



Заворачиваем края рулета в косичку.



Косичка из двух половинок.



Закручиваем по всей длине.



Скручиваем и защипываем края.



Складываем 4 плетенки на противень, застеленный пергаментом. Расстояние между плетенками 2 - 3 см. Даем тесту 10 мин., чтобы немножко поднялось. Можно также смазать тесто яйцом для блеска.



Отправляем в духовку разогретую до 180 градусов на 25 - 30 мин. Приятного аппетита и на здоровье!