

Сегодня в детском саду!

Сосиска в тесте



Ингредиенты для одной порции:

Сосиска - 60 г

Для теста:

Соль – 0,58 г.

Дрожжи сухие- 0,64 г.

Маргарин или сливочное масло- 1,1 г.

Сахар-2,55г.

Вода-17,4 г.

Мука-36,7 г.

Масло растительное-2,0 г.

Яйца для смазки- 3 г.

Процесс приготовления:

1. Замешиваем мягкое нелипкое тесто, округляем и складываем в смазанную маслом миску, затягиваем пищевой пленкой и убираем в теплое место.
2. После того, как тесто увеличится в объеме вдвое, обминаем его, выкладываем на рабочую поверхность, раскатываем в прямоугольный пласт. Нарезаем длинными полосками шириной около 1,5 см. Каждую сосиску по спирали оборачиваем тестом. Выкладываем на противень, оставляем под полотенцем для расстойки на 15-20 минут в теплом месте. Перед тем, как поставить противень в духовку, смазываем тесто яйцом.
3. Выпекаем при температуре 180 градусов, около 20 минут.

Приятного аппетита!