

Не так-то просто испечь французские булочки, но если постараться, то можно удивить здорово друзей и родственников, пришедших на праздник. Они относятся к категории «Десерты» или «Выпечка». На их приготовление тратят несколько часов времени (замешивание теста, поднятие опары, формирование булочек, их выпекание), но при этом сталкиваются с многочисленными трудностями. Кондитеры говорят, что трудности имеют место быть только в первый раз, а вот потом не возникают вовсе.

Ингредиенты

- Двести пятьдесят миллилитров молока;
- Двадцать грамм дрожжей;
- Три яйца;
- 4 ст. л. сахара;
- Соль по вкусу;
- 250 г. маргарина;
- 5 ст. муки;
- Полстакана изюма.

Приготовление по всем правилам

1. Первым делом надо подогреть стакан молока. В теплое молоко кладут дрожжи. Перемешивание надо проводить руками. Тесто убирают на тридцать минут в какое-то теплое место, что опара поднялась;
2. Взбивание яиц с сахаром и щепоточкой соли. Потом можно добавить получившуюся яичную смесь с опарой;
3. В тесто добавляют постепенно муку. Перемешивание должно быть тщательным. Туда же отправляют простой маргарин, который надо вынуть заранее из холодильника и порезать на кусочки;
4. Надо всыпать еще 1,5 ст. муки. При замешивании теста надо пользоваться руками. Два часа к нему лучше не прикасаться, чтобы оно подошло;
5. Чтобы время подошло быстрее, надо промыть изюм тщательно. Потом надо залить его кипятком, и подержать в нем на протяжении десяти минут. Воду по истечению 10 минут сливают, просушивая изюм на салфетке или бумажном полотенце;
6. Готовое тесто делят на 4 часа. Каждую часть раскатывают, а потом смазывают маргарином или кладут на лист пергамента. Сверху сыплют сахар и кладут приготовленную начинку, т.е. изюм;
7. Осталось только сформировать рулет, разрезав его на части с размером в 2,5 см. Донышко можно защипнуть. Все можно класть булочки на противень, который смазывают маргарином или выкладывают специальной бумагой. Час булочки должны подниматься.

Время выпекания французских булочек в духовом шкафу – 10-15 минут при температуре 180-200 градусов по Цельсию. Готовые булочки можно посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита.