

Постные бублики с кунжутом

Итак, Великий пост продолжается, а вам, как обычно, хочется чего-то вкусенького? Тогда приготовьте вот такие мягкие и вкусные постные бублики с кунжутом.



Ингредиенты

Кипяченая вода теплая	500 мл
Дрожжи сухие	1 пакетик
Сахар	3 ст.л
Растительное масло	50 г
Крупная соль	1/2 ч.л.
Мука	сколько возьмет тесто
Кунжут	50 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ингредиенты для приготовления постных бубликов.

2 Шаг 2



В первую очередь активируйте сухие дрожжи. Для этого в миску, где будет месится тесто, высыпьте их из пакетика, залейте теплой водой и оставьте на 15 минут.

3 Шаг 3



Дрожжи должны напитаться водой и стать более мягкими.

4 Шаг 4



В ту же миску всыпаем сахар, соль и вливаем растительное масло. Далее добавляем муку и замешиваем тесто. Будьте осторожны, не переусердствуйте с количеством муки. Чересчур твердое тесто при выпечке не поднимется так, как следует, а сам бублик будет очень твердым. Ну а редкое тесто растечется по всему противню и изделие не будет так аппетитно выглядеть. Тесто для этих постных бубликов должно с легкостью скатываться в шар и не прилипать к рукам.

5 Шаг 5



Замесив тесто, дайте ему подойти в течении часа.

6 Шаг 6



Теперь самое интересное – необходимо сформировать бублик. Отщипните от теста два кусочка и скатайте их в колбаску

7 Шаг 7



Теперь переплетите их вместе и защипните края

8 Шаг 8



Должно получиться вот так.

9 Шаг 9



Сформированный бублик выкладываем на противень, предварительно смазанный растительным маслом. С помощью кисти смочите верх бублика водой и обсыпьте кунжутом.

10 Шаг 10



Выпекать бублики можно сразу, не дожидаясь пока они подойдут. Вначале выпечки установите температуру 170 градусов, а за 10 минут до окончания приготовления – 200 градусов.

11 Шаг 11



Красивые и румяные бублики вытяните из духовки и оставьте на противне несколько минут. Затем выложите на красивое блюдо и подавайте к чаю. Приятного аппетита.