

Пышные булочки на кислом молоке

Не зря я оставила для скисания молоко, чтобы приготовить эти булочки)) Поверьте, булочки получаются необыкновенные: легкие, воздушные, с очень вкусным мякишем! Попробуйте булочки на кислом молоке по рецепту с фото пошагово, уверена, они понравятся всем!



Ингредиенты

Молоко кислое	275 мл
Мука	370 г
Дрожжи сухие	7 г
Сахар	1 ст.л
Соль	1,5 ч.л.
Растительное масло	3 ст.л
Семечки для посыпки по вкусу	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить булочки из кислого молока. Молоко подогрейте до 40 градусов, добавьте сахарный песок и сухие дрожжи. Оставьте в теплом месте на 15 минут, чтобы смесь запузырилась

2 Шаг 2



Спустя 15 минут на поверхности образовалась пенная шапочка.

3 Шаг 3



Просеиваем муку частями вместе с солью

4 Шаг 4



в процессе добавляем растительное масло (2 столовых ложки)

5 Шаг 5



Замешиваем очень мягкое, липковатое тесто. Вымешивайте его 5-10 минут.

6 Шаг 6



Ставим на 1.5 час до поднятия. Потом обминаем и ставим еще минут на 40-45. Готовое тесто сильно увеличивается в размерах (у меня в 2.5-3 раза).

7 Шаг 7



Форму (металлическую, керамическую, силиконовую) слегка смажьте растительным маслом. Руки смажьте растительным маслом обильно. Разделите тесто на 9-10 частей и из каждой части скатайте шарик. Укладывайте шарики в форму не сильно плотно.

8 Шаг 8



Разогреваем духовку до 200 С, а это время пусть булочки постоят под полотенцем.

9 Шаг 9



Поверхность смажьте молоком (можно яйцом, но тогда она будет глянцевая, как у пирожков, а не матовая как у хлеба).

10 Шаг 10



И по желанию посыпьте семечками. Можно посыпать кунжутом, льняным семенем или солью.

11 Шаг 11



Отправляем выпекаться в духовку. Булочки пекутся быстро, минут 15. Как поверхность зарумянится, можно доставать. Накройте полотенцем.

12 Шаг 12



Вот такой у пышной булочки на кислом молоке мякиш. Красота, правда?