

## Тесто дрожжевое (просто бесподобное)

Очень интересный рецепт приготовления этого "бесподобного" теста я увидела на просторах интернета. Конечно же сразу же решила попробовать его сама. И правда, тесто получилось отличное. Структура выпечки была слоистой. Сдоба не черствела. Из этого теста можно делать куличи, рулеты, пирожки (пироги), булочки. Что я изменила в рецепте - так это количество сахара, остальное готовила строго по рецепту. Очень благодарна за рецепт Вере с Djazzed Coock. Надеюсь, вам тоже пригодится этот рецепт.



### Ингредиенты

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| молоко                | 500 мл      |
| сахар                 | 1 - 1.5 ст. |
| соль                  | 1/3 ч.л.    |
| растительное масло    | 1/3 ст.     |
| масло сливочное       | 50 г        |
| маргарин              | 50 г        |
| дрожжи сухие с горкой | 2 ч.л.      |
| яйца                  | 3 шт.       |
| ванилин               | 1 - 1.5 г   |
| мука около            | 7 ст.       |

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Приготовлю все ингредиенты для приготовления теста. Муку просеиваю на два раза.

## 2 Шаг 2



Яйца взбиваю миксером до крепких пиков. Молоко переливаю в кастрюлю и ставлю на огонь до появления пара. Снимаю кастрюлю с огня.

## 3 Шаг 3



Молоко перемешиваю миксером, вливаю взбитую яичную массу. Ставлю на огонь на 1 минуту и нагреваю. Автор пишет «Не перегреть, иначе яйца сварятся, и тесто будет плохо подниматься, выпечка получится тяжёлой, а не воздушной. Лучше недогреть, чем перегреть яйца! Я всегда проверяю температуру рукой, опускаю палец в молоко — как пальцам очень горячо, значит, хватит нагревать. Этот момент отпугивает многих, но на самом деле ничего сложного и «страшного» здесь нет — главное, быть внимательным. Зато эта процедура с нагреванием позволит вам получить выпечку, которая не черствеет очень долго, ваши пасочки неделю будут как свежие».

## 4 Шаг 4



В горячую молочно-яичную смесь добавляю сливочное масло и половину порции растительного масла, маргарин, сахар, соль, ванилин. Все перемешиваю до полного растворения.

## 5 Шаг 5



Растворяю сухие дрожжи в молоке (беру часть молока), и вливаю затем в приготавливаемую опару.

## 6 Шаг 6



Муку добавляю частями, тесто для опары должно быть как густая сметана.

## 7 Шаг 7



Накрываю пленкой чашу с опарой и ставлю в теплое место для подъема примерно на 1 - 1.5 часа.

## 8 Шаг 8



Опара получилась с 1000 пузырьками)).

## 9 Шаг 9



Добавила муку и замесила тесто, оно мягкое слегка и липнет к рукам. Теперь смазываю стол растительным маслом и вымешиваю тесто уже без муки. Даю подняться ему в теплом месте.

## 10 Шаг 10



Тесто готово. Обминаю его хорошенько.

## 11 Шаг 11



Формирую булочки, накрываю сверху полотенцем и через 15 минут, смазав булочки смесью сметаны и сахара, ставлю в разогретую до 160 гр. духовку на 25 - 30 мин.

## 12 Шаг 12



Сдоба готова. Структура теста отличная. Аромат готовых булочек собрал всех домочадцев. У вас будет то же самое, если приготовите сдобу по рецепту Веры с Djazzed Сооск, воспользовавшись моим пошаговым рецептом. Тесто и правда " бесподобное " .... я оценила его.