Постные мини-рулеты с лимонным джемом

Автор: Мухаббат
28.03.2012 06:42 -

Я уже выпекала из этого теста рогалики с яблочной начинкой . В этот раз решила сделать мини-рулеты. Тесто воздушное, мягкое, ну, а в сочетании с лимонным джемом эти рулеты приобретают какой-то волшебный вкус. В тёплом виде эти рулеты особенно хороши. Настоятельно рекомендую испечь!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 мини-рулета

1 стакан чуть тёплой воды

1,5 ч.л. сухих дрожжей

2-3 ст.л. сахара

щепотка соли

½ стакана растительного масла

3 стакана муки

4 ст.л. лимонного джема

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стакане чуть теплой воды развести сухие дрожжи, добавить сахар и соль. В чашку насыпать 2 стакана муки и поочередно добавлять разведенные дрожжи, растительное масло и еще 1 стакан муки (ну где-то в 3 захода). Тесто "рубить" ножом. В конце вымесить тесто руками, должно получится мягкое, эластичное. Накрыть чашку, поставить в тёплое место и дать тесту подняться (примерно 1,5-2 часа).

Подошедшее тесто разделить на четыре части, каждую часть раскатать, придав форму прямоугольника. На каждый пласт теста выложить по 1 ст.л. джема, равномерно распределить джем (оставить один край свободным, для того, чтобы тесто у основания можно было легко закрепить) и свернуть в рулет. Края скрепить. Выложить рулеты швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Дать постоять еще минут 15.Выпекать в разогретой до 200* духовке до румяности.

{jcomments on}