

Краффины

Автор: Мухаббат

27.04.2017 08:33 - Обновлено 27.04.2017 08:44



Краффин - это замечательная, вкусная и оригинальная выпечка, гибрид маффина и круассана. Краффин был изобретен в «Mr. Holmes Bakehouse» в Сан-Франциско и произвел настоящий фурор среди фуди (люди, которые любят хорошо поесть, обожают готовить и экспериментировать со вкусами).

Â

Краффины

Автор: Мухаббат

27.04.2017 08:33 - Обновлено 27.04.2017 08:44

В России краффин адаптировали под кулич и по моему личному мнению – это отличная идея! Нежное, ароматное, слоистое тесто с «вкраплениями» кишмиша – настоящая пасхальная выпечка. Я выпекала краффины на Радоницу – Пасха для усопших. Именно на Радоницу существует обычай празднования Пасхи на могилах усопших, куда приносятся крашеные яйца и другие пасхальные яства, где совершается поминальная трапеза и часть приготовленного отдается нищей братии на помин души. Такое общение с усопшими, выраженное через простые бытовые действия, отражает веру в то, что они и после смерти не перестают быть членами Церкви Того Бога, Который «не есть Бог мертвых, но живых».

Â

Ингредиенты:

Â

350 гр. муки

7 гр. сухих дрожжей

110 мл. молока

80 гр. сахара

0,5 ч.л. соли

1 яйцо

Краффины

Автор: Мухаббат

27.04.2017 08:33 - Обновлено 27.04.2017 08:44

2 яичных желтка

40 гр. сливочного масла

120 гр. сливочного масла (размягчённого, для смазывания)

1 ч.л. мускатного ореха

200 гр. кишмиша

100 гр. молотых грецких орехов

8 гр. ванильного сахара

Краффины

Автор: Мухаббат

27.04.2017 08:33 - Обновлено 27.04.2017 08:44



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: дрожжи высыпаем в миску, заливаем 15 мл воды и даем постоять 10 минут. Затем добавляем сахар, соль, муку и перемешиваем. Вливаем молоко и снова перемешиваем. Добавляем яйца и вымешиваем тесто. Даем тесту подняться в теплом месте. Затем раскатываем тесто в тонкий пласт и нарезаем его на квадраты. Каждый квадрат складываем вчетверо и вырезаем из него ромб. Ромбы выкладываем на противень и выпекаем в духовке при 180°C до золотистого цвета. Готовые краффины посыпаем сахарной пудрой.

Краффины

Автор: Мухаббат

27.04.2017 08:33 - Обновлено 27.04.2017 08:44



~~Копировать текст и добавлять его в свой блог или сайт. Все права защищены © 2017.~~