

Сливочные булочки с тимьяном, вялеными помидорами и сыром

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:53 -



мука пшеничная 310 грамм
сливки жирностью 33-35% 200 мл
масло сливочное 1 ч. л.
сахар коричневый 1 ч. л.
разрыхлитель 1 ч. л.
соль 1/2 ч. л.

Сливочные булочки с тимьяном, вялеными помидорами и сыром

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:53 -

сыр Моцарелла (у меня домашний осетинский) 150 г
тимьян (у меня сушеный)

помидоры вяленые 12-16 штук

Растереть сливочное масло с сахаром и тимьяном. Добавить сливки комнатной температуры.

В смесь всыпать муку, разрыхлитель и соль, замесить мягкое тесто. Тесто должно слегка липнуть к рукам.

Раскатать тесто толщиной 5-7 мм (чтобы оно не липло к разделочной поверхности, присыпать ее мукой). Вырезать круги примерно 10 см в диаметре.

В каждой лепешке сделать три надреза с разных сторон. По середине положить по кусочку сыра и помидору (или два). Завернуть сначала один лепесток теста вокруг начинки, затем другой и третий.

Выпекать в предварительно разогретой до 200°С духовке около 25 минут до румяности.

{comments on}