

Сосиски в дрожжевом тесте с сыром



Время приготовления: 90 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4х человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 100 г
- базилик по вкусу
- молоко 250 мл
- мука 600 г
- перец по вкусу
- сахар 30 г
- сливочное масло 50 г
- соль 2,5 г
- сосиски 8 шт
- сухие дрожжи 8 г
- твердый сыр 200 г
- яйцо 1 шт
- None

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Готовим тесто. 100 мл молока подогреем до 38-40 градусов и наливаем его в миску.
2. Добавляем в молоко треть сахара, хорошо мешаем, чтобы он растворился.
3. Насыпаем дрожжи и снова мешаем. Оставляем смесь постоять в тепле на 10 -15 минут. За это время на её поверхности должна будет появиться пена.
4. В отдельную миску разбиваем яйцо, присоединяем к нему оставшийся сахар и соль. Взбиваем при помощи вилки.
5. Наливаем остатки молока, подогретого до 38-40 градусов, дрожжи и сливочное масло комнатной температуры. Все хорошо перемешиваем.
6. Просеиваем муку и добавляем её частями ко всем остальным ингредиентам, замешивая тесто. Месим его до однородности и гладкости. Оно должно перестать липнуть к рукам, стать приятным и мягким на ощупь.
7. Формируем из готового теста шар, кладем на дно глубокой емкости, сверху накрываем полотенцем. Оставляем в теплом месте на 20-30 минут, за которые оно "подойдет". Делаем начинку и выпекаем.
8. Разогреваем духовку до 200 градусов. Противень застилаем бумагой для выпекания.
9. Трем сыр на терке. В отдельную миску накладываем протертые томаты. Моем листики базилика и промокаем их бумажными салфетками.
10. Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, слегка обминаем и раскатываем в пласт. Формируем примерно восемь полосок. Смазываем их протертыми томатами, на каждую выкладываем пару листиков базилика, затем посыпаем сыром и приправляем перцем.
11. Выкладываем на каждую полоску теста очищенную сосиску.
12. Скручиваем тесто рулетиком вокруг сосиски.
13. Выпекаем в разогретой духовке 15-20 минут. Следим, чтобы выпечка не подгорела. Подаем к столу горячей. Приятного аппетита!