

# «Жаворонки»

## Рецепт постного дрожжевого теста

Раздаточный материал к культурологическому исследованию

Ученицы 3Г класса ГБОУ школа №717(3) г. Москвы

Вороновой Анастасии Олеговны

### Список ингредиентов

- пшеничная мука в/с 400 — 600 гр ( в зависимости от вида выпечки)
- сахар 1- 3 ст. л.
- соль 1 ч. л.
- вода 250 мл
- сухие дрожжи 1 пакетик (10 г)
- рафинированное растительное масло 6 ст. л.
- водка 2 ст. л.
- ванильный сахар 1 пакетик (по желанию для сладкой выпечки)
- изюм или чернослив для глазок
- сладкий крепкий чай для смазывания булочек перд выпечкой

### Шаг 1

В небольшую миску налейте тёплую воду (250 мл), добавьте сахар (1 ч. л.) и сухие дрожжи (1 пакетик), размешайте и дождитесь, когда дрожжи вспенятся.



### Важно!

Правильно приготовленное тесто имеет очень нежную консистенцию, легко режется, не липнет к ножу, к рукам и к рабочей поверхности. Для формирования изделий из этого теста можно использовать небольшое количество растительного масла — смазывать им руки.

### Шаг 2

Просейте муку (500 гр) в чашу миксера, добавьте сахар (3ст.л.), соль (1ч.л.), перемешайте, добавьте воду со вспенившимися дрожжами и включите миксер с насадками для замеса теста. Добавьте растительное масло (6ст.л.) и водку (2ст.л.). Замесите гладкое тесто.



### Шаг 3

Руками или миксером замесить тесто



### Шаг 4

Подберите тесто рукой — сформируйте шар, накройте пищевой плёнкой или полотенцем и оставьте в тёплом месте на 1 час для подъёма.

### Шаг 5

Через 1 час хорошо обомните тесто, чтобы удалить углекислый газ, вновь накройте и оставьте для подъёма ещё на 1 час. После двух подъёмов, т. е. через 2 часа, тесто готово к разделке.



### Шаг 6

Обомните тесто, сформируйте шар и выложите на рабочую поверхность.



### Шаг 7

Разрежьте шар теста на 16 частей и сформируйте 16 маленьких шариков — это уже почти готовые булочки.



# «Жаворонки»

## Формируем птичку из теста

Раздаточный материал к культурологическому исследованию

Ученицы 3Г класса ГБОУ школа №717(3) г. Москвы

Вороновой Анастасии Олеговны

### Шаг 1

Раскатайте шарик теста в жгут длиной приблизительно 23-25 см. Концы жгута должны быть утолщёнными — это будущая головка и хвостик жаворонка. Чтобы птички были одинаковыми, используйте как меру какой-нибудь предмет, например нож.



### Шаг 2

Завяжите жгут обычным узлом и сформируйте головку и хвостик. Расправьте тесто, в нём не должно быть напряжения.



### Шаг 3

Пальцами сформируйте на головке клюв и расплющите хвостик. Сделайте на хвостике 4 разреза ножом. Вот птичка и готова!



### Шаг 4

Осталось сделать глазки. Удобно использовать зубочистку — проткните ею дырочки в головке и вставьте в них кусочки изюма или других подходящих сухофруктов.



### Шаг 5

Усадите птичек на противень, смазанный растительным маслом или используйте бумагу для выпечки — её смазывать маслом не надо.



### Шаг 6

Перед выпечкой аккуратно смажьте каждую птичку крепким сладким чаем, чтобы они лучше подрумянились в духовке.



### Шаг 7

Выпекать в заранее разогретой духовке t 200° С 20 минут.



### Шаг 8

Мелкая выпечка без начинки не вызывает проблем и обычно, когда птички зарумянятся, они готовы и хорошо пропеклись.



### Шаг 9

Выньте птичек из духовки и смажьте растительным маслом, накройте полотенцем и дайте выпечке остыть.



### Шаг 10. Готово!



Автор рецепта Ольга Проскурнина

Материал взят с сайта <http://maminapechka.ru> с разрешения автора