

# Булочки с корицей

## Ингредиенты:

Мука пшеничная в/с - 500-600 грамм

Кефир (простокваша) - 250 мл

Яйцо - 1 штука

Вода теплая - 100 мл

Дрожжи сухие - 10 грамм (1 ст.л)

Масло растительное - 50 мл

Сахар - 3 ст.л

Соль - 1/2 ч.л

Для начинки: сахар, растительное масло, корица.

## Как приготовить пышное тесто для булочек с корицей

1. Первым делом нужно подготовить дрожжевую основу теста. Теплую воду налить в стакан, всыпать сахар, перемешать, добавить сухие дрожжи, перемешать и оставить в теплом месте на 15 минут. За это время дрожжи увеличатся в объеме, и образуется пышная шапочка.



2. Кефир разогреваем в микроволновке до температуры парного молока (20-30 секунд). Вливаем в чашу для замеса теста.

3. Добавляем растительное масло, оно тоже не должно быть холодным.

4. Вбиваем яйцо (не забывайте мыть скорлупу). Сахар и соль.

5. Следом вливаем пышную дрожжевую массу.

6. Перемешиваем.

7. Всыпаем муку и замешиваем тесто для будущих булочек с корицей.

8. Добавляем муку до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам (едва - едва перестанет прилипать, то есть оно должно оставаться очень нежным). Накрываем чашку пищевой пленкой и оставляем при комнатной температуре на 1-1,5 часа.

9. За это время тесто поднимется, возможно, несколько раз (зависит от качества дрожжей). Просто немного примните его прямо через пленку.