

САРАТОВСКИЙ КАЛАЧ

по классическому рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Саратовмука** — 500 г
(мука пшеничная высшего сорта)
- Молоко** — 250 мл
- Яйцо** — 1 шт + 1 желток для смазки
- Сахар** — 1 ст.л.
- Соль** — 1/2 ч.л.
- Масло сливочное** — 50 г
- Сухие дрожжи** — 7 г (или 20 г свежих)
- Вода** — 50 мл (для консистенции)

КАК ГОТОВИТЬ

1. Подогрейте молоко до тёплого (не горячего), добавьте сахар и дрожжи. Оставьте на 10 минут.
2. В миске соедините муку, соль, яйцо, дрожжевую смесь и замесите тесто.
3. Добавьте растопленное сливочное масло и вымешивайте до гладкости 7-10 минут.
4. Накройте тесто и оставьте в тёплом месте на 1-1,5 часа.
5. Сформируйте из теста калач (традиционная форма — кольцо с утолщённой "ручкой").
6. Переложите на противень, дайте подойти ещё 30 минут.
7. Смажьте желтком и выпекайте при 180°C ~25 минут до золотистого цвета.

