

Булочки с сыром из безбелковой серой смеси МакМастер с пищевыми волокнами

Такие булочки лучше подавать чуть-чуть остывшими, чтобы сыр внутри был еще горячий и тянущийся.



- время приготовления - 1 час 40 минут (без учета времени приготовления сыра)
- количество порций - 6-8 булочек
- не содержит глютена, количество белка в порции менее 1г.
- Пищевая ценность 100 г.:
белок - 0,5 г.
жиры - 10 г.
углеводы - 40 г.
энергетическая ценность - 252 кДж/1058ккал

Для приготовления булочек с сыром нам понадобится:

Смесь для выпечки безбелковая с пищевыми волокнами серая - 250 гр.

Дрожжи сухие - 1,7 г.

Растительное масло - 20 г.

Соль - 7г.

Сахар - 20 г.

Сухой концентрат для приготовления сыра - 37 г. (1 упаковка)

Вода - 400 мл (300 мл для теста и 100 мл для сыра)

Приготовление:

1. Приготовление сыра:

Добавить в банку к 37 г. сухого концентрата для приготовления сыра 100 мл кипящей воды, быстро размешать вилкой для смачивания всей массы и домешать венчиком миксера на малой скорости в течение 1-2 минут до исчезновения комочков. Разгладить поверхность влажной ложкой, часто смачивая ее водой во избежание прилипания массы. Закрывать крышкой и оставить на 4-6 часов.

2. Приготовление булочек:

Замесить тесто из 250 г смеси, 1,7 г дрожжей, 20 г растительного масла, 7 г соли, 20 г сахара и 300 мл воды до однородной массы.

Полученное тесто разделить на четное количество частей. И нарезать сыр на кусочки.

На противень, предварительно смазанный маслом, положить кусок теста, на него выложить порезанный сыр, сверху накрыть вторым куском теста. Если есть формы для приготовления маффинов, тесто и сыр можно выкладывать в той же последовательности в формы.

В духовку, включенную на минимальную температуру, поместить противень с водой и с тестом на 45-60 мин. Затем переключить температуру в духовке на 200 °C и выпекать около 30 минут.

Булочки с сыром готовы! Приятного аппетита!