

# Детские булочки в форме грибочков «С. Пудовъ»

**Время приготовления:** 2 часа.

**Сложность:**



Оригинальные домашние булочки в виде грибочков можно приготовить вместе с детьми. Ваш маленький помощник будет гордиться, что своими руками сотворил такую красоту!

## **Ингредиенты**

Хлебная смесь «Булочки домашние»: 1 упаковка.

Вода: 190 мл.

Дрожжи (арт. 1519566): 6—7 г.

Маргарин или сливочное масло: 40 г.

## **Инструкция**

За основу берём готовую мучную смесь «Булочки домашние». Для приготовления теста к смеси необходимо добавить дрожжи, 190 мл воды комнатной температуры и 40 г размягчённого сливочного масла или маргарина.

Тесто можно приготовить вручную, а также с помощью хлебопечки или миксера.



1. Сначала перемешиваем тесто ложкой, чтобы компоненты объединились в общую массу.



2. Затем выкладываем его на стол и начинаем вымешивать в течение 6–8 минут. В результате должна получиться эластичная масса, не прилипающая к рукам. В противном случае необходимо добавить немного муки. Если же тесто на ощупь суховато, то долейте 10–15 мл воды. Вот такой колобок получился: приятный на ощупь и гладкий.



3. Тесто делим на 8—10 кусочков и раскатываем каждый в виде овала скалкой. Полученную заготовку нужно разделить ножом на три части, как на фото. Центральная часть будет «ножкой гриба», левая — «шляпкой», а из оставшейся мы сделаем «травку».



4. «Ножку гриба» кладём на смазанный противень или бумагу для выпечки. С небольшим нахлёстом накладываем на неё левую часть заготовки, чтобы получился гриб.



5. Оставшийся кусочек теста слегка раскатываем и нарезаем «травинки», как на фото.



6. Так же внахлест накладываем «травку».



7. Слегка прижимаем части друг к другу, чтобы наша конструкция не развалилась. Даём булочкам подняться в тёплом месте 30–50 минут.

Чтобы сделать «грибочки» ещё симпатичнее, перед выпечкой смазываем поверхность теста яйцом. «Шляпки» можно посыпать орешками или кунжутом.



8. Выпекаем до готовности в предварительно разогретой духовке при температуре 180–200 °С в течение 20–25 минут.



**Приятного чаепития!**