

Шанежка наливная

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	36	36
Сахар	2,4	2,4
Масло сливочное	2,4	2,4
яйца	1/40	1
Соль йодированная	0,42	0,42
Дрожжи	1,2	1,2
Вода	15	15
Масса теста		58
Сметана	12	12
Мука пшеничная	1,8	1,8
Сахар	0,6	0,6
Масса фарша		14,4
Яйцо для смазки	1/40	1
Масло растительное	0,24	0,24
Выход		60

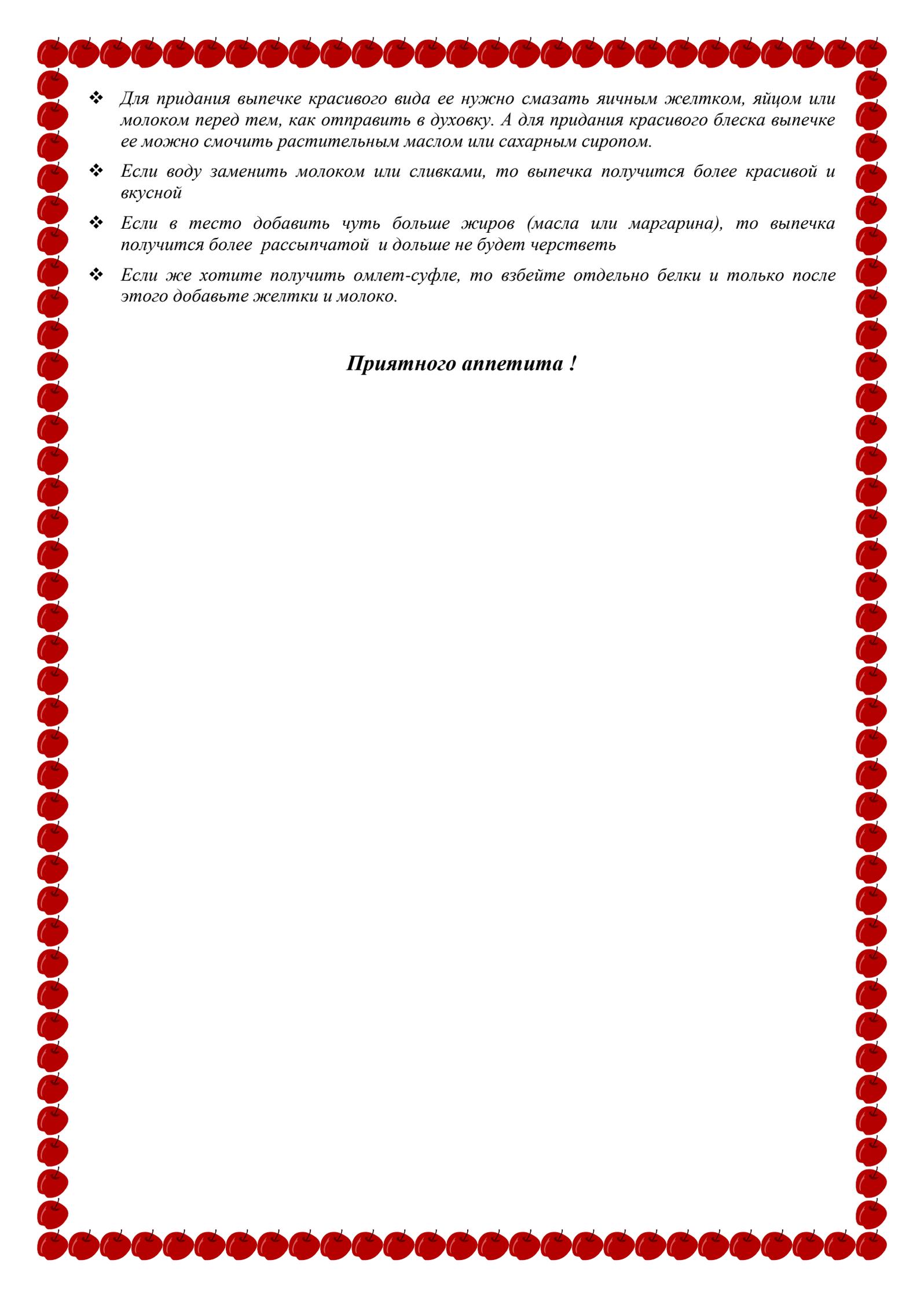
Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Готовое тесто дозируют, закатывают шарики массой 60 г, расстаивают 10 мин., раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные жиром листы на расстоянии 4 см друг от друга. Снова дают расстояться. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем и выпекают 40 мин. при температуре 120-200 °С. После выпечки шанежки можно смазать маслом, увеличив закладку в рецептуре.

Советы:

- ❖ Для того, чтоб тесто быстрее поднялось, его можно поставить в теплую водяную баню, в духовку на специальный режим - температура, при которой подходит тесто, а также спрятать от сквозняка тесто можно в ящике стола.
- ❖ Если Вы делаете тесто заранее, можете поставить его в холодильник, там оно будет подходить дольше, около суток.
- ❖ Если Вы готовите опарное тесто, соль в него добавлять не надо.



- 
- ❖ Для придания выпечке красивого вида ее нужно смазать яичным желтком, яйцом или молоком перед тем, как отправить в духовку. А для придания красивого блеска выпечке ее можно смочить растительным маслом или сахарным сиропом.
 - ❖ Если воду заменить молоком или сливками, то выпечка получится более красивой и вкусной
 - ❖ Если в тесто добавить чуть больше жиров (масла или маргарина), то выпечка получится более рассыпчатой и дольше не будет черстветь
 - ❖ Если же хотите получить омлет-суфле, то взбейте отдельно белки и только после этого добавьте желтки и молоко.

Приятного аппетита !