



МАСТЕР-КЛАСС ПО
ВЫПЕЧКЕ БАУРСАКОВ.

Семья Мухамедзяновых 2019



**БАУРСАК- ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО
ТАТАР, БАШКИР, УЗБЕКОВ И МНОГИХ
НАРОДОВ. В ВИДЕ НЕБОЛЬШИХ
ПОНЧИКОВ, КРУГЛЫХ И КВАДРАТНЫХ
(У НАС В ВИДЕ ШЛЯПЫ),
ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ ПУТЁМ ЖАРКИ
ВО ФРИТЮРЕ ИЛИ В КАЗАНЕ.**

РЕЦЕПТ

❖ Тесто: 4 яйца, 100 гр. размягченного масла, 0,5 л. теплого молока, щепотка соды, 1ч.л.соли,1ч.л. сахара, мука ,
масло для жарки.



❖ Замешиваем

❖ мягкое тесто



❖ ДЕЛИМ ТЕСТО

❖ НА МЕЛКИЕ ЧАСТИ



ФОРМИРУЕМ КРУЖОЧКИ.

ОСТАВЛЯЕМ ТЕСТО НА 30 МИН



❖ Раскатываем тесто

❖ Тесто нужно хорошо растянуть

❖ Укрываем и оставляем



МАСЛО ДОВОДИМ ДО КИПЕНИЯ

ОПУСКАЕМ ТЕСТО В КИПЯЩЕЕ МАЛО И
ПОЛИВАЕМ МАСЛОМ





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
ПРИЕЗЖАЙТЕ К НАМ НА ЧАЙ!!!

