**Булки и пироги от Валентины Цуркан**   
   
  
   
2. Рецепт теста для выпечки:   
   
250 мл кефира  
250 г молока  
25 г свежих дрожжей (1 ч. л сухих)  
125 г растопленного маргарина (или смеси слив. масла и маргарина)  
2 яйца  
6 ст. л сахара  
1 ст. л растит. масла  
1 ч. л соли  
1кг.300 гр. муки. Ориентируйтесь на свою муку.   
   
Дрожжам дать подняться 0,5 стакана воды с добавлением чуть муки и сахара. Влить в теплую смесь молока и кефира, добавить все остальное (жиры доб. в последнюю очередь). Поставить в тепло на 1 час. После второго подъема можно разделывать.  
Температура духовки 180 гр.   
   
4 лепешки смазать раст. маслом, посыпать сахаром, сложить стопкой, разрезать и перекрутить как на фото.   
   
  
   
  
   
  
   
  
   
  
   
  
   
  
   
10. Вывернуть края лепешек через надрез (смотрите на фото).   
   
  
   
11. 4 лепешки смазать раст. маслом, посыпать (у меня 2 с. л. какао смешать с 4 с. л. сахара), сложить стопкой, разрезать как на фото. Как снежинку и между сделать надрезы.Надавить как показано на фото.   
   
  
   
12.  
  
   
13.  
  
   
14.  
  
   
15.   
  
   
16.  
  
   
17. 4 одинаковые лепешки. Смазать раст. маслом (верхнюю не надо смазывать и посыпать), пересыпать сахаром, маком, сложить стопкой на пергам. лист, разрезать на 8 секторов полностью разрезая и края лепешек. В каждом секторе сделать надрез, вывернуть (как хворост) и сложить цветком как на фото.   
   
  
   
18.   
  
   
19. Тесто:   
   
5 стаканов муки  
1 пакетик дрожжей  
1 стакан молока  
200 гр масла  
2 яйца  
0,5 стакана сахара  
2 пакетика ванильного сахара.   
   
Тесто поставить в холодильник на ночь (минимум на 3 часа). Тесто в холодильнике поднимется.  
Тесто на 2 цветка.   
   
Горячую выпечку смазала 1 с. л. конфитюра, 1 с. л. воды нагреть в микровеле.  
Делала 2-ю порцию, получилось 4 штуки.  
Муки примерно 2 кг., масла 350 гр.  
С тестом с холодильника очень легко работать.  
Особенно для всяких выкрутасов.   
   
Раскатать тесто в прямоугольник, смазать раст. маслом,посыпать маком и сахаром, свернуть рулетом, защепнуть, сложитькольцом. Сделать ножом надрезы. Сложить по принципу "бабушкина салфетка" 2 снаружи, 1 во внутрь и скалкой надавить между надрезами на те что внутри и на те что снаружи, чтобы как бы немного вывернулись слои.  
Делать по порядку: на 2 надавливаете, 1 (3й) кладете в серединку и тоже надавливаете и. т. д.   
   
  
   
20.   
