

رولت نان با مغز سوسیس

برای خوشرنگ شدن این رولت، بهتر است آن را درون کاغذ آلومینیومی بپیچید....



برای خوشرنگ شدن این رولت، بهتر است آن را درون کاغذ آلومینیومی بپیچید
آماده سازی: 2 ساعت
مدت انتظار: یک ساعت
مجموعاً: 3 ساعت

مواد اولیه: برای 5 نفر

آرد: 3 پیمانه (مخصوص نان)
کره: 100 گرم
سوسیس: 10 عدد
ماست: یک پیمانه
بیکنگ پودر: 2 قاشق مرباخوری
نمک: نصف قاشق چای خوری
شکر: 2 قاشق مرباخوری
سیاه دانه: به میزان لازم
زرده تخم مرغ: یک عدد

طرز تهیه:

* ابتدا کره را روی حرارت ذوب کرده و ماست را به آن اضافه کرده و مخلوط کنید، مواد خشک را با هم مخلوط کرده و حداقل 3 بار الک کنید تا هوا بخورند و سبک شوند و بعد کم کم به ماست و کره اضافه کنید و بهم بزنید تا خمیر نرمی بدست بیاید سپس خمیر را داخل ظرف چرب شده ای قرار داده و روی آن را با یک پارچه نخی نمناک بپوشانید و اجازه دهید خمیر به مدت 20 تا 30 دقیقه استراحت کند.

* پس از استراحت خمیر را به 10 قسمت مساوی تقسیم کنید ، یک تکه از خمیر را به شکل مستطیل به طولی کمی بیشتر از سوسیس و عرضی 3 سوسیس روی سطح صافی به قطر نیم سانت باز کنید سپس سوسیس را روی خمیر گذاشته و خمیر را دور آن بپیچانید و اطراف آن را با فشار دست خوب به یکدیگر متصل کنید. روی سطح خمیر را برش های مورب و کم عمق بزنید و اجازه دهید ابتدا و انتهای خمیر باز بماند.

* یک عدد زرده تخم مرغ را زده و روی خمیر بمالید و کمی کنجد یا سیاه دانه روی آن بریزید. همه سوسیس ها را به این شکل در آورید.

* سینی نان را در فر با حرارت 200 درجه سانتیگراد و به مدت 30 دقیقه قرار دهید ، چند دقیقه آخر زمان پخت بالای فر را روشن کنید تا روی نان ها طلایی شود سپس همراه با سس کچاب یا تند سرو نمائید.
نکات:

در صورت تمایل روی سوسیس ها مقداری کره و زرده تخم مرغ زده و بعد داخل خمیر قرار دهید.