

БЕЛЯШИ



Сочные ароматные беляши пришли в нашу культуру из татарской и башкирской кухни. Беляши вкусны с мясным и овощным бульоном, со сметаной и просто с чаем.

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецептуры любимого российского беляша с применением смеси **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**. Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.

Рецептура беляшей с мясом включает ингредиенты: муку, дрожжи, воду, смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**, маргарин или растительное масло, сахар, соль. Приготовленное тесто ведется безопасным способом, на любой тестомесильной машине. Желательно производить замес на двухскоростной тестомесильной машине. Продолжительность замеса на медленной скорости 2 - 3 мин, на быстрой скорости 5 - 7 мин. Если замес теста осуществляется на тестомесильной машине с одной скоростью, продолжительность замеса 20 – 25 мин. Готовность теста определяют по органолептическим признакам и по температуре. Продолжительность брожения теста 20 - 40 мин.

Беляши формуют на автоматических линиях или вручную. При формовании беляшей вручную тесто раскатывают в пласт толщиной не более 7 мм, вырезают из него круглые тестовые заготовки диаметром 7 – 10 см, в середину заготовки кладут приготовленный фарш, после чего полуфабрикат с фаршем закатывают полностью или так, чтобы фарш был виден. Ориентировочно 40 г теста, масса фарша 48 - 72 г (масса фарша устанавливается изготовителем). Жарку изделий осуществляют на сковороде с разогретым фритюрным жиром или маслом отверстием вниз. Температура разогретого масла должна быть 170 - 180°C. Жарку изделий осуществляют с обеих сторон. С одной стороны 2 - 2,5 мин, затем перевернуть, жарить на другой стороне также 2 - 2,5 мин. Дожарить еще по 1 - 1,5 мин на каждой стороне. Готовность определяется органолептически. Для остывания изделия откидывают на решетку.

Готовые беляши пышные, эластичные; начинка сочная, мягкая. Форма круглая, поверхность золотистого цвета, без подгорелости, слипов, разрывов, посредине видна начинка, основа хорошо пропечена.