**Около 28-30 небольших булочек**

**Ингредиенты**

**Для теста:**

**530 грамм муки**

* **150 мл молока, комнатной температуры**
* **50 грамм свежих дрожжей**
* **120 грамм сахара**
* **2 яйца**
* **30 грамм сливочного масла, растопить**
* **Щепотка соли**

**Для начинки:**

* **300 грамм черники**
* **3 ст.л. сахара**
* **1 ст.л. тертых сухарей**

**Кроме того:**

* **Одно яйцо**
* **Жемчужный сахар для посыпания (грубозернистый)**

**Ферментация теста:: 1 час 30 минут**

**Время приготовления: 1 час 30 минут**

**Общее время приготовления: 3 часа**

**Порядок приготовления**

1) Дрожжи развести в молоке и мешать до полного растворения.

2) В большой миске смешать муку, сахар, щепотку соли и разведенные дрожжи, яйца и масло.

Замесить однородное, эластичное и чуть липкое тесто. (Желательно больше муки не подсыпать, только уже при раскатывании) Месить 8-10 минут вручную или 3-4 минуты в планетарном миксере.

3) Накрыть миску с тестом чуть влажным полотенцем и оставить на 1,5 часа ферментировать при комнатной температуре.

4) Чернику смешать в глубокой миске с сахаром и сухарями. Хорошо перемешать.

5) По истечению указанного времени, когда тесто увеличится вдвое, обомять его и разделить на 4 части.

6) Каждую часть тонко раскатать на присыпанной мукой поверхности, придавая форму довольно узкого прямоугольника.

7) Разрезать полоску из теста на 7-8 треугольников.

На каждый положить около 1 ст.л. черники в месте расширения и свернуть как [круассан](http://picantecooking.com/recipe/khlebobulochnye-izdeliya/klassicheskie-kruassany" \o "Круассаны" \t "_blank), прижимая края теста при сворачивании, следя за тем чтобы ягоды не выпадали из под теста.

8) Выложить на застеленный пергаментов или силиконовым ковриком противень. И оставить подрастать на 20 минут.

9) Духовку разогреть до 180 °С.

10) Булочки тщательно смазать взбитым яйцом.

Посыпать грубозернистым сахаром и вставить в разогретую духовку.

Печь 20-25 минут, в зависимости от духовки и размера булочек. Поверхность булочек должна хорошо подрумяниться.

11) Достать булочки из духовки и переложить на решетку для остывания, при неимении ее, оставить на противне.

Чтобы булочки дольше оставались свежими, хранить в бумажном пакете.

Глоссарий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Мука | продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур |
|  | Молоко | [питательная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0) [жидкость](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D0%B4%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C), вырабатываемая [молочными железами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B7%D0%B0) [самок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BA%D0%B0) [млекопитающих](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D0%B5). |
|  | Температура | (от [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *temperatura* — надлежащее смешение, нормальное состояние) — [физическая величина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B0), характеризующая[термодинамическую систему](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0) и количественно выражающая интуитивное понятие о различной степени нагретости тел |
|  | Дрожжи | **Дро́жжи** — [внетаксономическая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%BE%D0%BD) группа [одноклеточных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%8B) [грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B), утративших [мицелиальное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9" \o "Мицелий) строение в связи с переходом к обитанию в жидких и полужидких, богатых органическими веществами [субстратах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%B1%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82_(%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)). Объединяет около 1500 [видов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%B8%D0%B4), относящихся к [отделам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB_(%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)) [аскомицетам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%86%D0%B5%D1%82%D1%8B) и [базидиомицетам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%86%D0%B5%D1%82%D1%8B). |
|  | Сахар | **Са́хар** — бытовое название [сахарозы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B0) (12C \* 11 H2O). Тростниковый и свекловичный сахар ([сахарный песок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BA), рафинад) является важным пищевым продуктом. Обычный сахар относится к [углеводам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B), которые считаются ценными питательными веществами, обеспечивающими организм необходимой энергией. [Крахмал](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB) также принадлежит к углеводам, но усваивание его организмом происходит относительно медленно. Сахароза же быстро расщепляется в пищеварительном тракте на [глюкозу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BB%D1%8E%D0%BA%D0%BE%D0%B7%D0%B0) и [фруктозу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B7%D0%B0), которые затем поступают в [кровоток](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA). |
|  | Яйцо | **Яйцо́**, или **ооци́т** — оплодотворённая [яйцеклетка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B9%D1%86%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0) либо зародышевая форма животных в твёрдой или мягкой оболочке. |
|  | Масло | **Масло** — собирательное название целого ряда химических [веществ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) или [смесей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%81%D1%8C_(%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F)) веществ, не растворяющихся в воде. |
|  | Соль | **Пова́ренная соль**, или **соль пищевая** ([хлорид натрия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B4_%D0%BD%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%8F), [Na](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D0%B9" \o "Натрий)[Cl](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%BE%D1%80); употребляются также названия «хлористый натрий», «столовая соль», «каменная соль», «пищевая соль» или просто «соль»), — [пищевой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0) продукт. В измельчённом виде представляет собой бесцветные [кристаллы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D1%8B). Соль природного происхождения практически всегда имеет примеси других минеральных солей, которые могут придавать ей оттенки разных цветов (как правило, серого или бурого). Производится в разных видах: крупного и мелкого помола, чистая, [йодированная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%99%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C), нитритная и так далее. В зависимости от чистоты делится на сорта: высший, первый и второй. |
|  | Черника | **Черни́ка**, или **Черника обыкновенная**, или **Черника миртолистная** ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Vaccínium myrtíllus*) — низкорослый[кустарничек](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D0%BA), [вид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%B8%D0%B4) рода [Вакциниум](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%83%D0%BC) семейства [Вересковые](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5) ( |
|  | Сухари | **Сухари́** — [хлебобулочное изделие](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5), разрезанное и высушенное. Сухость увеличивает срок годности. Сухари используются в мореплавании, в армиях и в дальних экспедициях. Существовало разделение на сухари обычные и сухари офицерские, последние выпекались из муки более высокого качества. |
|  | Ферментация | **Броже́ние** — [метаболический процесс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%BC), при котором регенерируется [АТФ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%84%D0%BE%D1%81%D1%84%D0%B0%D1%82), а продукты расщепления органического субстрата могут служить одновременно и донорами, и акцепторами водорода[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5#cite_note-1). Брожение — это анаэробный (происходящий без участия кислорода) метаболический распад молекул питательных веществ, например [глюкозы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BB%D1%8E%D0%BA%D0%BE%D0%B7%D0%B0). По выражению [Луи Пастера](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80,_%D0%9B%D1%83%D0%B8), «брожение — это жизнь без кислорода». Большинство типов брожения осуществляют микроорганизмы — облигатные или факультативные [анаэробы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B0%D1%8D%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%8B). |
|  | Миска | вид столовой посуды, как правило для жидких кушаний ([супы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), похлёбки). Функционально близки к глубоким [тарелкам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0). |
|  | Тесто | **Те́сто** — основной [полуфабрикат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82) в [хлебопекарном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE), бараночном, кондитерском и макаронном производствах, а также при приготовлении мучных изделий в домашних условиях, [гомогенная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) смесь, образующаяся при замешивании [муки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D0%BA%D0%B0) с другими ингредиентами. |
|  | Противень | **Про́тивень** — тонкий [металлический](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB) (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи ([жарения](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) и [выпекания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%8B%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5)). |