

Ингредиенты

Для приготовления каравая
в домашних условиях понадобится:

Тесто для каравая:

мука - 750-800 г;

яйца - 4 шт.;

сахар - 5 ст. л.;

сливочное масло - 200 г;

молоко - 300 мл;

соль - 1 ч. л. (без горки);

дрожжи сухие - 10 г.

Тесто для украшения каравая:

яйцо (белок) - 1 шт.;

сахар - 0,5 ч. л.;

соль - щепотка;

ванильный сахар - 1 ч. л.;

мука - сколько возьмёт;

растительное масло - 1 ч. л.

Для смазывания каравая:

яйцо (желток) - 1 шт.;

молоко - 1 ст. л.;

сахар - 1 ст. л.;

вода - 1 ст. л.



Приготовление домашнего хлеба - это всегда праздник, особенно если этот хлеб - каравай. Сразу по всему дому раздаются чудесные ароматы. Рецепт приготовления каравая не очень сложный, а получается он очень вкусным и красивым. Именно этот хлеб считается главным свадебным хлебом у славян. Таким караваем с солью принято встречать дорогих гостей - этот обычай называется "Хлеб - соль". Если Вы никогда не пекли каравай в домашних условиях, обязательно попробуйте.

МБДОУ ДЕТСКИЙ САД
№ 49 ГОРОДА
НОВОЧЕРКАССКА

346404 Ростовская область,
г. Новочеркасск, ул.
Калинина 57,
Тел. 8 863 52 32830

<https://gart49.npi-tu.ru>

Буклет подготовили:

Семенова Е.М., заместитель заведующего по ВМР,
Сухерман В.В., воспитатель МБДОУ детского сада
№49

Городской фольклорный
фестиваль
«Осенний каравай.
День благословения хлебов»

МБДОУ ДЕТСКИЙ
САД № 4 9

ПРЕДСТАВЛЯЕТ



**КАРАВАЙ
«ОСЕНЬ»**

**ПРИГОТОВИЛА СЕМЬЯ
БОДРОВА ЛЬВА**

Этапы приготовления

Первым делом нужно **приготовить опару**. Для этого нужно взять 150 мл молока, подогреть его до тёплого состояния, затем всыпать 2 столовые ложки сахара и дрожжи, добавить 4 столовые ложки муки и перемешать. Опара должна получиться по консистенции, как сметана. Накрыть её полотенцем и отправить в тёплое место на 45 минут.

Пока опара подходит, нужно соединить в отдельной миске оставшиеся молоко (150 мл) и сахар (3 столовые ложки), соль и сливочное масло. Отправить всё на водяную баню или в микроволновую печь, масло должно полностью растаять. Затем молочно-масляную смесь остудить до тёплого состояния.

По истечении 45 минут опара должна хорошо вырасти и увеличиться в объеме.

Яйца вбить в отдельную миску и с помощью вилки или венчика взбить их до однородности. Отправить яйца в опару. Перемешать.

Затем в смесь опары и яиц добавить 2 стакана просеянной муки (от общего количества) и перемешать получившееся тесто.

Добавить тесто в молочно-масляную смесь.

Перемешать и всыпать муку, которая осталась. Замесить мягкое, эластичное тесто, которое не будет липнуть к рукам. Миску смазать растительным маслом и выложить тесто, накрыть полотенцем и оставить в тёплом месте на 1,5 часа.

За это время тесто должно вырасти в 2-3 раза. Затем тесто обмять и разделить на две неравные части, Из большей части теста нужно сделать гладкий круглый колобок и выложить его на противень, застеленный пергаментом. Из второго, меньшего колобка, делаем украшение для каравая - плетём косичку или скручиваем жгут и укладываем к колобку по кругу. Вырезаем листочки.

Чтобы сделать тесто для украшения каравая, нужно соединить яичный белок, ванильный сахар, соль, сахар и растительное масло. Перемешать. Частями всыпать муку и замесить крутое тесто, замотать его в пищевую плёнку и оставить на 15 минут при комнатной температуре. Затем из этого теста сделать украшения для каравая. Здесь всё зависит от Вашей фантазии, это могут быть цветочки, листочки, колоски и так далее. .

Яичный желток и молоко взболтать вилкой и смазать этой смесью каравай. На каравай выложить украшения и дать ему "отдохнуть" в тепле 20-30 минут.

По истечении времени отправить каравай в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 20 минут.

Затем температуру снизить до 170 градусов и допекать ещё 40-45 минут (время выпекания зависит от Вашей духовки). За 5 минут до готовности смазать верх каравая сиропом (для приготовления сиропа нужно в воду всыпать сахар и перемешать до полного растворения сахара).

Отправить в духовку и подождать, пока сироп высохнет, а каравай приобретёт красивую, румяную, блестящую корочку.

Остудить каравай на решётке и можно встречать дорогих гостей хлебом с солью.

Каравай, приготовленный по этому рецепту, получается нарядным и вкусным, такая выпечка не оставит никого равнодушным.

Остудить каравай на решётке и можно встречать дорогих гостей хлебом с солью..

Осень золотом шагает

По казачьим по степям.

Караваем угощает,

Дарит радость всем гостям

Приятного аппетита!

Каравай «Осень»

Пробовать просим

В золото одетый,

Солнцем согретый!