



Рецепт Немецких креблей от Грибановой Анастасии
Ивановны, с.Ребриха

История происхождения

Немецкие хлебобулочные изделия не так известны, как, например, французские багеты или круассаны, но в них есть свой особенный вкус. Популярное блюдо немецкой кухни кребли — это национальная выпечка и по сути является хорошо известным печеньем «хворост», или, как его еще называют, «хрустики». Однако кребли по-немецки имеют особенность — эта выпечка воздушная и мягкая.

К особенностям блюда относится:

Кребли — нечто среднее между любимым многими печеньем «хворост», пончиками и пирожками. По форме лакомство напоминает «хворост», при этом тесто такое же воздушное, как у пончиков, а если добавить начинку, то получим пирожки.

Среднее время приготовления лакомства занимает около 2-2,5 часов.

Кребли могут быть сладкими или солеными. В зависимости от ингредиентов вы получите десерт к чаю либо отличную альтернативу хлебу.

Тесто можно готовить на кефире, скисшем молоке, простокваше, твороге и даже на сгущенке.

Калорийность выпечки высокая, поэтому на кребли лучше сильно не налегать.

В любом случае, готовить кребли — одно удовольствие. Не зря это печенье считают национальным достоянием немецкой кухни, а рецепты передают из поколения в поколение.

Кребли

Ингредиенты:

Кефир — 0,5 л.

Сметана — 300 г

Мука 1 кг

Соль — 1 ч.л.

Яйцо — 1 шт.

Сахарный песок — 1 ст. л.

Подсолнечное масло — по вкусу

Разрыхлитель — 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч.л.

Сахарная пудра — по вкусу

Описание технологического процесса

В миску влейте кефир, добавьте сметану и яйцо, 1 столовую ложку подсолнечного масла, перемешайте.



Добавляете сухие дрожжи, соль и сахарный песок, перемешайте и оставьте на 3 минуты.



Муку (900 грамм) смешайте с разрыхлителем, просейте сухие ингредиенты в миску к жидким, хорошенько перемешайте.



Столешницу присыпаете мукой, выкладываете тесто, вымешиваете его, чтобы не липло к рукам, но не забивайте слишком мукой. Оставляете тесто на 1 час, чтобы оно "отдохнуло".



Отдохнувшее тесто выкладываете на стол с мукой и раскатываете в пласт толщиной 0,5 сантиметра.



Разрезаете пласт на равные квадратики (прямоугольники), по центру делаете надрез, через который затем выворачиваете края.



Сковороду разогреваете с большим количеством растительного масла, обжариваете заготовки из теста на среднем огне.



Выкладываете посыпаете сахарной пудрой.

