



Бриош Дядо Коледа

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе тестото като разбийте жълтъка, а след това добавете млякото, захарта, ваниловата захар и ром. Натрошете и разтворете маята, след това добавете брашното и щипка сол.
- 2 Омесете гладко тесто с маслото (на стайна температура), покрийте с кърпа и оставете настрана за около 30 минути.
- 3 Загрейте фурната на 180°C предварително.
- 4 Разделете тестото на 12 равни части: с 8 от тях оформете лицето на Дядо Коледа по формата на капка, за да включва и шапката му, с 2 направете 16 малки топчета за носа му и върха на шапката, а с останалите 2 оформете дълги нишки и ги навийте - това ще бъде долната част на шапката.
- 5 Сглобете всички части и намажете с разбит белтък. Украсете и дооформете образа на Дядо Коледа със стафидите, маковото семе и захарта.
- 6 Опечете питките във фурната за около 25 минути до златисто.

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------|----------------------------|
| 200 g | Мляко |
| 30 g | Жива мая |
| 500 g | Пшенично брашно |
| 60 g | Кристална захар |
| 3 бр. | Жълтъци |
| 8 ml | Ром |
| 8 g | Сол |
| 55 g | Масло |
| 8 g | ♦ Бурбонска ванилова захар |

За украсата

| | |
|-------|--|
| 1 бр. | Белтък за намазване |
| | Стафиди, маково семе и декоративна захар за украса |

