



# Бриош Дядо Коледа

⌚ 60–70 Минути 

## Подготовка

- 1 Пригответе тестото като разбийете 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

