

Brioșe Moș Crăciun

60—70 Min.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Lapte
30 g	Drojdie, proaspătă
500 g	Făină de grâu
60 g	Zahăr, granulat
3 buc	Gălbenușuri de ou
8 g	Rom, esență
8 g	Sare
55 g	Unt
8 g	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru decorare

1 buc	Albuș de ou pentru uns
	Stafide, mac, zahăr decorativ după preferință

Pregătire

1. Pentru aluat, bateți mai întâi gălbenușul de ou. Apoi amestecați laptele, zahărul, baton vanilie de bourbon și romul. Acum se sfărâmă și se dizolvă drojdia. Apoi adăugați făina și sarea.
2. Se frământă într-un aluat neted cu untul la temperatura camerei, se acoperă și se lasă la dospit aproximativ 30 de minute.
3. Preîncălziți cuptorul la 180 °C.
4. Împărțiți aluatul în 12 bucăți și folosiți opt pentru a forma picături. Folosiți încă două bucăți pentru a forma 16 bile mici și din celelalte două bucăți, formați șuvițe lungi și răsuciți-le.
5. Acum toate piesele pot fi asamblate. Ungeți Moșul terminat cu albuș și decorați cu semințe de mac, stafide și zahăr decorativ cum preferați.
6. Coaceți brioșele în cuptorul preîncălzit la 180 °C pentru aproximativ 25 de minute până devin aurii.