



Brioșe Moș Crăciun

🕒 60–70 Min. 

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.

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

