

Норвезькі плетінки з ваніллю та кардамоном

60–70 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Тісто:

75 г	Вершкового масла, розм'якшеного
50 г	Цукру
250 мл	Молока
25 г	Свіжих дріжджів
430 г	Пшеничного борошна
1 щіпка	Сіль морська йодована

Начинка:

125 г	Вершкового масла, розм'якшеного
75 г	Цукру
1	Яйце
2 ч.л.	Кориця, мелена
1 ч.л.	Меленої кардамону
1 пакетик	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Цукор за бажанням

Приготування

1. Щоб приготувати тісто: збийте масло, цукор і щіпку солі у великій мисці. Тим часом ніжно підігрійте молоко, додайте дріжджі та чайну ложку цукру, перемішайте.
2. Через кілька хвилин на поверхні повинні з'явитися маленькі бульбашки. Додайте молоко до масляної суміші і перемішайте. Поступово додавайте борошно, поки не утвориться еластичний кулеподібний комок тіста.
3. Помістіть тісто з дріжджами у миску, накрийте кухонним рушником і залиште у теплому місці на 1,5 години, доки воно не збільшиться у двічі.
4. Для начинки: змішайте всі інгредієнти до однорідності. Коли тісто підніметься, розкачайте його на присипаній борошном поверхні у прямокутник.
5. Рівномірно розподіліть начинку по тісту. Потім складіть верхню третину тіста вниз, а решту дві третини — зверху, щоб отримати рівний край.
6. Обережно розкачайте тісто ще раз, щоб трохи його розтягнути. Наріжте тісто смужками ножем або спеціальним різаком для піци.
7. Розріжте кожну смужку вздовж, залишаючи верхній край з'єднаним. Тримайте смужки за обидва кінці і крутіть у протилежні сторони, наскільки зможете.
8. Сформуйте вузол із смужок і викладіть на деко, застелене пергаментом для випічки. Залиште на 15 хвилин для другого підйому.
9. Тим часом розігрійте духовку до 170°C. Змастіть плетінки яйцем і посипте цукром. Випікайте 13–15 хвилин.
Смачного!