



Норвезькі плетінки з ваніллю та кардамоном

⌚ 60—70 хв 

Приготування

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

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

