

Djed Božićnjak od brioche tijesta

60—70 Min

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Mlijeko
30 g	Kvasac, svježi
500 g	Pšenično brašno
60 g	Šećer, granulirani
3 kom	Žumanjci
8 g	Rum
8 g	Sol
55 g	Maslac
8 g	Bourbon Vanilin Šećer
1 kom	Bjelanjak za premazivanje
	Grožđice, mak, ukrasni šećer po želji

Priprema

1. Za tijesto prvo umutite žumanjak. Zatim pjenasto umiješajte mlijeko, šećer, Burbon Vanilin šećer i rum. Sada izmrvite i otopite kvasac. Zatim dodajte brašno i sol.
2. Na maslacu sobne temperature zamijesite glatko tijesto, pokrijte i ostavite da se diže oko 30 minuta.
3. Zagrijte pećnicu na 180 °C.
4. Podijelite tijesto na 12 dijelova i pomoću osam oblikujte kapljice. S još dva dijela oblikujte 16 malih loptica, a od preostala dva dijela oblikujte dugačke niti i uvrnite ih.
5. Sada se svi dijelovi mogu sastaviti. Gotov Djed Božićnjak premažite bjelanjkom i ukrasite makom, grožđicama i ukrasnim šećerom po želji.
6. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 25 minuta dok ne porumene.