



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
	Groždice, mak, ukrasni šećer po želji

Djed Božićnjak od brioche tijesta

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za tijesto prvo umutite žumanjak. Zatim pjenasto umiješajte mlijeko, šećer, Bourbon 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 ukasite makom, groždicama i ukrasnim šećerom po želji.
- 6 Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 25 minuta dok ne porumene.

