



Великденски хлебчета с Ванилия

⌚ 120–160 Минути   

Подготовка

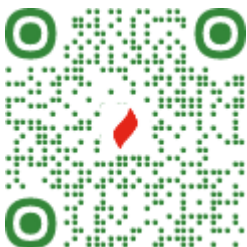
Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

125 ml	Бяло вино
500 g	Пшенично брашно
125 ml	Мляко
75 g	Масло
75 g	Захар
0.5 бр.	Мая
2	Жълтъка
0.5 с.л.	♦ Морска сол
5 g	Анасон
0.5 бр.	♦ Бурбонска ванилия

За намазване

1	Яйце
2 с.л.	Мляко



- 1 Леко натрошете анасона в хаванче и изсипете в бялото вино. Сложете течността в буркан и затворете хубаво. Оставете го за през нощта да попие аромата на анасона (не в хладилника!) и прецедете, преди да го използвате.
- 2 Смесете брашното със солта, след което леко загрейте млякото. Натрошете половината маята в малка купа и добавете 1 с.л. от захарта, 2 с.л. от хладкото мляко и 2 с.л. брашно. Месете докато се образува гъсто тесто. Леко набрашнете и покрийте с найлоново фолио. Тестото е готово, когато удвои размера си.
- 3 Междувременно разтопете маслото в останалото мляко и добавете захарта и вътрешността на ваниловата шушулка.
- 4 Добавете анасоновото вино, двата жълтъка и сместа от мляко и масло към тестото и замесете до хомогенна смес. Леко поръсете тестото с брашно и оставете да втаса в купа, покрита с найлоново фолио за един час.
- 5 Разбийте яйцето с млякото и сложете настрана – ще го използваме, за да намажем хлебчетата. Загрейте фурната на 175°C (347°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.
- 6 Разделете втасалото тесто на отделни порции от 100 g и оформете на топки върху набрашнена повърхност. Поставете готовите топки върху голяма тава, покрита с хартия за печене, и намажете със сместа от яйца и мляко. Оставете да втаса за 30 минути.
- 7 С кухненска ножица направете три дълбоки разреза в тестото и печете 15–20 минути до златистокафяво.