

Пасхальный хлеб с аппетитной ванилью

120—160 Мин.

Способ приготовления

1. Слегка раздавите анис пестиком в ступке и смешайте с белым вином. Налейте анисовое вино в банку с крышкой и оставьте настаиваться на ночь (не в холодильнике!), затем процедите.
2. Смешайте муку с солью, затем слегка нагрейте молоко. Положите дрожжи в небольшую миску и добавьте 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. теплого молока и 2 ст. л. муки, чтобы получить густое тесто. Слегка посыпьте мукой и накройте пищевой пленкой. Когда тесто заметно поднимется, оно готово.
3. Тем временем растопите сливочное масло в оставшейся части молока и добавьте сахар и мякоть стручка ванили.
4. Добавьте анис и смесь из молока и сливочного масла в тесто и замесите до однородной консистенции. Слегка присыпьте тесто мукой и оставьте на 1 час в накрытой пищевой пленкой миске, чтобы оно поднялось.
5. Взбейте яйцо с молоком и отставьте в сторону. Предварительно нагрейте духовку до 175°C в режиме конвекции.
6. Нарежьте тесто на части весом около 100 г и руками скатайте в шарики. Выложите шарики на два покрытых пергаментом противня и покройте яично-молочной смесью. Оставьте на 30 минут.
7. С помощью ножниц сделайте три глубоких надреза в тесте и выпекайте 15–20 минут до золотистой корочки.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

125 мл	Белое вино
500 г	Пшеничная мука
125 мл	Молоко
75 г	Сливочное масло
75 г	Сахар
0.5 шт.	Дрожжи
2	Яичные желтки
0.5 ст. л.	Соль
5 г	Анис семена
0.5 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках

Смесь для смазки

1	Яйцо
2 ст. л.	Молоко