



Норвежские булочки с корицей, ванилью и кардамоном

🕒 60–70 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

- Тесто:
- | | |
|-----------|------------------------------|
| 75 г | Размягченное сливочное масло |
| 50 г | Сахарная пудра |
| 250 мл | Цельное молоко |
| 25 г | Свежие дрожжи |
| 430 г | Мука универсальная |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская |
- Начинка:
- | | |
|---------|--|
| 125 г | Размягченное сливочное масло |
| 75 г | Сахарная пудра |
| 1 | Яйцо |
| 2 ч. л. | ♦ Корица молотая |
| 1 ч. л. | ♦ Кардамон молотый |
| 1 уп. | ♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| | Крупнокристаллический сахар (по желанию) |
- 1 Тесто: Взбейте сливочное масло с сахаром и щепоткой соли в большой миске. Нагрейте молоко и добавьте в него дрожжи и чайную ложку сахара.
 - 2 Через несколько минут на поверхности должны образоваться небольшие пузырьки. Добавьте молоко в масляную смесь и перемешайте. Постепенно добавляйте муку, пока тесто не приобретет эластичную консистенцию.
 - 3 Поместите дрожжевое тесто в миску, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте до 1,5 часов, пока тесто не увеличится в размере в два раза.
 - 4 Начинка: Смешайте все ингредиенты до однородной консистенции. Когда тесто поднимется, раскатайте его скалкой в прямоугольник на посыпанной мукой поверхности.
 - 5 Разложите начинку так, чтобы она покрывала тесто. Заверните верхнюю треть теста. Затем наложите на нее оставшиеся две трети, чтобы получился ровный край.
 - 6 С помощью скалки аккуратно раскатайте тесто еще раз, чтобы немного растянуть его. Нарежьте тесто полосками с помощью обычного ножа или ножа для пиццы.
 - 7 Снова разрежьте тесто на две полоски, оставив их соединенными сверху. Держа полоски теста за концы, потяните их до упора в противоположных направлениях.
 - 8 Сделайте из теста узелки и выложите их на покрытый пергаментом противень. Оставьте еще на 15 минут.
 - 9 Нагрейте духовку до 170 °C. Смажьте булочки яйцом и посыпьте крупнокристаллическим сахаром. Выпекайте в течение 13–15 минут.

