

Норвежские булочки с корицей, ванилью и кардамоном

60–70 Мин.

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)

Способ приготовления

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.