



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. Нарезьте 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.

