

Рождественская выпечка



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** зима
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 2 стакана молока
- ½ стакана сливочного масла
- 1 стакан белого сахара
- 1 чайная ложка соли
- Сухие дрожжи
- ½ стакана теплой воды
- 3 яйца
- 1 чайная ложка молотого кардамона
- 7 стаканов хлебной муки
- 2 столовые ложки сливочного масла, размягченного
- Кондитерский сахар
- ½ чайной ложки ванильного экстракта

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Нагрейте молоко в маленькой кастрюле до появления пузырей, затем снимите с огня. Добавьте масло, сахар и соль, пока они не растают. Дайте остыть до теплой температуры. В небольшой миске растворите дрожжи в теплой воде. Дайте постоять до кремообразного состояния около 10 минут.

Шаг 2. Вылейте молочную смесь в большую миску. Взбейте яйца, 1 стакан муки, кардамон и дрожжевую смесь. Накройте крышкой и дайте постоять 20-30 минут или до образования пузырьков.

Шаг 3. Вмешайте оставшуюся муку, по 1 стакану за раз, тщательно взбивая после каждого добавления. Когда тесто схватится, переверните его на слегка посыпанную мукой поверхность и замесите до однородного и эластичного состояния примерно 8 минут. Слегка смажьте большую миску маслом, поместите в нее тесто и переверните, чтобы оно покрылось маслом. Накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте, пока объем не увеличится вдвое, примерно на 1 час.

Шаг 4. Сдуйте тесто и переверните его на слегка посыпанную мукой поверхность. Разделите тесто на три равные части, а затем каждый кусок разделите на три части. Раскатайте руками, пока кусочки не станут достаточно длинными, чтобы их можно было заплести. После того, как заплетете тесто, выложите его на слегка смазанные маслом противни и дайте подняться в течение 40 минут, пока не увеличится почти вдвое. Тем временем разогрейте духовку до 175 градусов С.

Шаг 5. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут до золотистого цвета.

Шаг 6. В небольшой миске смешайте 2 столовые ложки размягченного сливочного масла и кондитерский сахар. Добавьте ваниль и 2 чайные ложки молока, чтобы получилась однородная глазурь. Распределите глазурь по остывшему хлебу.

Кали сас орекси!