

Wienerbrod (традиционная датская выпечка)

Автор: Мухаббат

01.11.2012 07:34 - Обновлено 05.11.2012 07:50



В Дании датская выпечка называется Wienerbrod (винер брод). Датская выпечка из дрожжевого слоёного теста чаще всего бывает сладкой, с пряностями и фруктовыми начинками. Метод приготовления теста необычный, выпечка получается нежной, румяной и ароматной. Поверьте, её хочется, есть и есть. Настоятельно рекомендую приготовить и насладиться этим превосходным лакомством. Скажу лишь о том, что, так как я с дрожжевым тестом на «ты», то позволила себе небольшое отступление от рецепта. Я заменила воду и сливки 6% молоком и замешивала тесто, что называется на глаз.

Wienerbrod (традиционная датская выпечка)

Автор: Мухаббат

01.11.2012 07:34 - Обновлено 05.11.2012 07:50

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. муки

250 гр. сливочного масла

2 пакетика сухих дрожжей (я добавила 1 пакетик, 7гр.)

150 мл. сливок

1,2 ч.л. молотого кардамона

1,2 ч.л. соли

2 яйца

80 гр. сахара

джем или конфитюр (брусничный, смородиновый или малиновый) (у меня чёрносмородиновый)

Wienerbrod (традиционная датская выпечка)

Автор: Мухаббат

01.11.2012 07:34 - Обновлено 05.11.2012 07:50

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дрожжи развести в 80 мл. тёплой воды и оставить на 5 минут.

Муку просеять в чашку.

Сливочное масло нарезать, добавить к муке и порубить широким ножом до получения крупных крошек. Влить дрожжевую смесь, подмешать сливки, вбить 1 яйцо, добавить сахар, соль, кардамон и замесить гладкое, однородное тесто. Накрыть чашку с тестом полотенцем, либо пищевой плёнкой и поставить в холодильник на ночь.

Wienerbrod (традиционная датская выпечка)

Автор: Мухаббат

01.11.2012 07:34 - Обновлено 05.11.2012 07:50

Вынуть тесто из холодильника, дать немного (минут 10) полежать при комнатной температуре и затем раскатать скалкой на посыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. Сложить раскатанный пласт в четверо, раскатать и снова сложить. Таким образом проделать эту операцию несколько раз (я раскатывала 5 раз). Получившееся слоёное тесто завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30 минут.

Разделить тесто на 2 части. Тонко их раскатать. Края теста надрезать полосками. В серединку выложить джем или конфитюр и переплести полоски так, как будто вы заплетаете косу (внахлест выкладывать поочередно полоски, то с правой стороны, то с левой). Получившиеся продолговатые хлебцы переложить на противень (лучше его застелить пергаментом) и смазать оставшимся 1 яйцом (взбить его предварительно). Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 20 минут. Ориентируйтесь по своей духовке. Выпечка должна увеличиться в объёме и стать румяной со всех сторон.

Готовую выпечку при желании посыпать сахарной пудрой.

Примечание: я тесто не делила на 2 части, а выпекла один большой, так же я раскатанное тесто перенесла на лист с силиконовым ковриком (я выпекаю чаще именно на нём, удобно очень) и разрежала полоски уже на листе, выложила начинку и завернула.

Wienerbrod (традиционная датская выпечка)

Автор: Мухаббат

01.11.2012 07:34 - Обновлено 05.11.2012 07:50



{comments on}