Финские булочки с кардамоном и корицей

Автор: Мухаббат
24.11.2015 10:08 - Обновлено 24.11.2015 10:26



В каждой стране есть своя традиционная выпечка. Эти булочки родом из Финляндии и называются они - korvapuustit. Я абсолютно неравнодушна к дрожжевому тесту, а посему и рецепты стараюсь находить самые разнообразные. Выпечка с кардамоном меня просто приводит в восторг, корицу люблю поскольку-постольку, но в данных булочках она так гармонирует с кардамоном, что каждый укус этих самых булок доставляет массу вкусовых удовольствий. В тесте нет яиц, что тоже очень и очень радует. Тесто получается мягким, ну, а

аромат по квартире в процессе выпечки витает просто умопомрачительный. Они остаются мягкими и на второй, и на третий день. Мои булки получились небрежно-брутальными, но я, собственно говоря, этого результата и хотела. :) ***Но можно сделать их и более элегантными, всё зависит от ваших личных предпочтений. Пеките и наслаждайтесь.***

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для теста:

250 мл. молока

1,5 ч.л. сухих дрожжей

75 мл. сахара

75 гр. размягчённого сливочного масла

2 ч.л. молотого кардамона

щепотка соли

450 гр. муки

для начинки:

2 ст.л. размягчённого сливочного масла

2 ст.л. сахара

2 ст.л. молотой корицы

1 ч.л. ванильного сахара

1 желток для смазывания

крупный сахар для посыпки (лучше декоративный, для пущей привлекательности)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заранее вынуть сливочное масло из холодильника и оставить на столе для размягчения.

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и сахар, размешать и оставить на 10 минут для ферментации.

Добавить размягчённое сливочное масло, кардамон, соль и хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку частями и замесить мягкое, слегка липнувшее к ракам тесто(вымешивать в течение 10 минут). Скатать в шар, смазать небольшим количеством сливочного масла, накрыть и оставить тесто в тёплом месте для подъёма. Тесто должно вдвое увеличиться в объёме (у меня стояло около часа).

Смешать сахар, корицу и ванильный сахар.

Обмять поднявшееся тесто и раскатать квадрат в 50смХ50см. Смазать тесто размягчённым сливочным маслом не доходя одного сантиметра до края. Равномерно посыпать поверхность сахаром с корицей и ванилью. Скрутить тесто в рулет, защипать концы и нарезать на кусочки, напоминающие усечённую пирамиду или треугольники со срезанной верхушкой. Кусочки должны выглядеть так: / / / .

Противень застелить пекарской бумагой и выложить кусочки широкой частью вниз.

Накрыть булочки и отставить в тёплом месте на 30-40 минут для подъёма.

Желток взбить с 1 ч.л. ложкой воды.

Черенком ложки надавить на верхушки треугольников и придавить тесто. Смазать булочки желтком и посыпать сахаром. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 225*С духовке в течение 10-12 минут. Булочки должны стать румяными. Вынуть готовые булочки и остудить на решётке.



{jcomments on}