Кранч с корицей

Автор: Мухаббат
13.02.2022 16:03 - Обновлено 13.02.2022 16:04

Кранч – плетёнка из сдобного дрожжевого теста, румяная и хрустящая снаружи, мягкая, пористая внутри. Кранчи встречаются в рецептах разных народов, готовятся в виде рулетов, а затем скручиваются тем или иным способом. Мне захотелось брутального красавца, поэтому я не сильно тонко раскатывала тесто, но если вы хотите изящный венок, то тесто раскатать нужно тоньше и длиннее, таким образом, получится иной вид.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 мл. молока

1 яйцо

0,5 ч.л. соли

3 ст.л. сахара

1 ч.л. сухих дрожжей

10 гр. ванильного сахара

350 гр. муки

для начинки

20 гр. размягчённого сливочного масла

4-5 ст.л.сахара

2-3 ч.л. молотой корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко слегка подогреть. Всыпать соль, сахар, ванилин и перемешать. Добавить дрожжи, перемешать. Добавить яйцо и снова перемешать. Всыпать просеянную муку, перемешать и в конце добавить размягчённое сливочное масло. Замесить мягкое тесто. Чашку слегка смазать растительным маслом, выложить шар теста, накрыть чашку пищевой плёнкой или полотенцем и поставить в тёплое место на расстойку. Тесто должно увеличиться в объёме в два раза. У меня обычно уходит 30-50 минут. Обмять тесто и снова поставить на расстойку.

[illegible] по всей

[illegible]

Приятного!