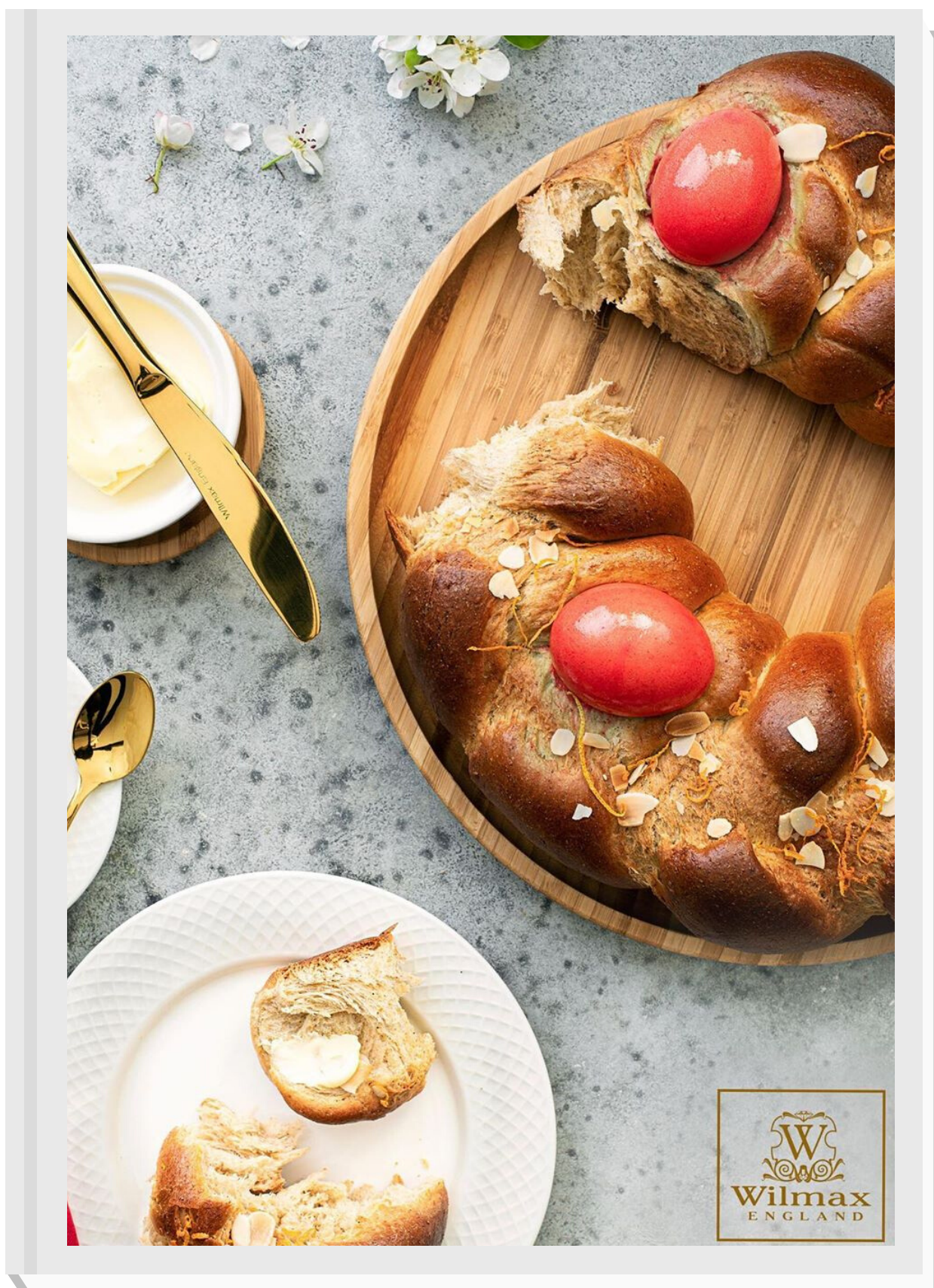


ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА "ЦУРЕКИ"



ИНГРЕДИЕНТЫ

550 Г МУКИ;
21 Г ПРЕССОВАННЫХ ДРОЖЖЕЙ;
125 МЛ МОЛОКА;
2 ЯЙЦА +1 ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ
ХЛЕБА ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ;
100 Г ТЕПЛОЙ ВОДЫ;
50 Г САХАРА;
1/2 Ч. Л. СОЛИ;
75 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ;
1/2 Ч. Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ;
1/2 Ч. Л. МОЛОТОГО КАРДАМОНА;
ЦЕДРА ДВУХ АПЕЛЬСИНОВ;
3 СВАРЕННЫХ ЯЙЦА, КОТОРЫЕ
ТРАДИЦИОННО ВЫКРАШИВАЮТСЯ В
КРАСНЫЙ ЦВЕТ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. ВЗБЕЙТЕ ЯЙЦА ВЕНЧИКОМ. ПРЕССОВАННЫЕ ДРОЖЖИ РАСТВОРИТЕ В МОЛОКЕ.**
- 2. В ЧАШЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА СМЕШАЙТЕ МУКУ, МОЛОКО И ДРОЖЖИ, 2 ЯЙЦА, СПЕЦИИ, САХАР, СОЛЬ, ЦЕДРУ АПЕЛЬСИНА И СЛЕГКА ТЕПЛУЮ ВОДУ. ЗАМЕСИТЕ ТЕСТО ДО ОДНОРОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ДОБАВЬТЕ МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.**
- 3. ПЕРЕЛОЖИТЕ ТЕСТО В СМАЗАННУЮ МАСЛОМ МИСКУ ИЛИ КОНТЕЙНЕР, НАКРОЙТЕ ПОЛОТЕНЦЕМ И ОСТАВЬТЕ НА 45 МИНУТ, ТЕСТО ДОЛЖНО УВЕЛИЧИТЬСЯ В ОБЪЕМЕ В ДВОЕ.**
- 4. ПРИСЫПЬТЕ СТОЛ МУКОЙ, ВЫЛОЖИТЕ НА НЕГО ТЕСТО, РАЗДЕЛИТЕ НА 3 ЧАСТИ И СФОРМИРУЙТЕ ИЗ КАЖДОЙ ЖГУТЫ ДЛИНОЙ 40-50 СМ.**
- 5. СФОРМИРУЙТЕ ИЗ ЖГУТОВ УПРУГУЮ КОСИЧКУ И СОЕДИНИТЕ КОНЦЫ, СФОРМИРОВАВ КОЛЬЦО. ПЕРЕЛОЖИТЕ НА ПЕРГАМЕНТ ИЛИ ПЛОСКУЮ И КРУГЛУЮ ФОРМУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ. ОСТАВЬТЕ НА 25 МИНУТ ДЛЯ ПОДЪЕМА, НАКРЫВ ПОЛОТЕНЦЕМ.**
- 6. НАГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180°C. СМАЗЬТЕ ТЕСТО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ И УЛОЖИТЕ ОКРАШЕННЫЕ ЯЙЦА. ПО ЖЕЛАНИЮ ПОСЫПЬТЕ МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ ИЛИ КУНЖУТОМ.**
- 7. ВЫПЕКАЙТЕ 25-30 МИНУТ ДО ТЕМНО-ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.**

Приятного аппетита!
WILMAX24.BY 