

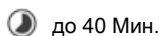


Сладко редено хлебче

15 порции / дози



Средно



до 40 Мин.



Тесто:

160 мл прясно мляко

50 г масло

400 г пшеничено брашно

1 пак. суха мая Dr. Oetker

30 г захар

1 пак. ванилена захар Dr. Oetker

1 ч.л. сол

1 бр. яйце

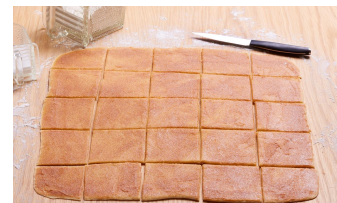
форма за кекс

Пълнеж:

70 г масло меко

80 г захар

2 пак. захар с канела Dr. Oetker



III. 1



III. 2

1 Тесто със суха мая

Разтопете маслото в затоплено мляко. Пресейте брашното в купа и го смесете със сухата мая. Добавете останалите продукти и млякото. Разбийте с миксер за кратко на най-ниска, след това за 5 минути на най-висока степен, до получаването на гладко тесто.

Оставете тестото покрито на топло, докато видимо увеличи обема си.

2 Върху леко набрашнена повърхност размесете тестото и разточете до получаване на квадрат с размери 40x40 см.

3 Пълнеж

Смесете маслото със захарта с канела и намажете с нож върху квадратното тесто. Разрежете го на 25 квадрата (8 x 8 см), фиг. 2.

4 Поставете намазнената форма за печене вертикално и подредете квадратите един върху друг (фиг. 2). Раздалечете филийките, за да запълните формата.

Печете в долната половина на предварително загрята фурна около 35 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

Извадете хляба от формата и оставете да се охлади.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg

E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16