



Булочки с кардамоном

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 40 Mins
Время 2 Hrs
простоя
Время 20 Mins
приготовления
штук 20
прибор CombiSteamer V6000 Grand c
2022 года

Булочки с кардамоном – популярная выпечка из дрожжевого теста из Скандинавии. Тесто и начинка приправлены молотым кардамоном, что придает им характерный вкус. Масляная начинка и пряный сахар, которым посыпаются булочки, делают эту выпечку особенно вкусной.

Тесто

500 г пшеничной муки в/с
1 ст. л. сахара
1½ ч. л. соли
1 ч. л. молотого кардамона
½ кубика дрожжей (прибл. 20 г), раскрошить
150 мл молока
100 мл воды
100 г сливочного масла, кусочками

Начинка

200 г сахара
1 ч. л. молотого кардамона
½ ч. л. корицы
150 г мягкого сливочного масла
2 щепотки соли
немного молока





Сироп

50 мл воды

50 г сахара

Тесто

Смешать в миске муку, сахар, соль и молотый кардамон. Добавить дрожжи и перемешать. Влить молоко и воду, добавить сливочное масло и замесить мягкое, гладкое тесто. Накрыть тесто и дать ему постоять при комнатной температуре прибл. 30 минут, затем поставить его в холодильник примерно на 30 минут.

Начинка

Смешать в миске сахар, молотый кардамон и корицу, отложив около $\frac{1}{3}$ смеси. Добавить сливочное масло и соль в оставшуюся сахарную смесь и перемешать.

Формование

Раскатать тесто в квадрат размером прибл. 40 × 40 см и равномерно распределите по нему начинку. Сложить верхнюю треть длинной стороны и накрыть ее нижней третью. Снова раскатать тесто в прямоугольник размером прибл. 40 × 20 см. Разрезать тесто на 20 полосок, шириной прибл. 2 см каждая. Слегка растянуть каждую полоску, затем дважды обернуть ее вокруг двух пальцев, положить поперек нее оставшуюся часть полоски и прижать конец к середине. Положить булочки «красивой» стороной вверх на два противня, застеленные бумагой для выпечки, накрыть и дать подняться прибл. 1 час.

Сироп

Предварительно разогреть камеру до 190 °C в режиме обдува влажным воздухом. Смазать булочки небольшим количеством молока, поставить противни в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 20 минут. Налить в кастрюлю воду и добавить сахар, довести до кипения. Уваривать жидкость на медленном огне прибл. 5 минут до тех пор, пока она не загустеет, затем слегка остудить. Достать булочки из камеры, положить их на решетку, полить сиропом, пока они еще горячие, и посыпать оставшимся кардамоновым сахаром.

Разогреть рабочую камеру до 190 °C Hot air humid

Put the pastry in

Hot air humid 190 °C в течение 20 Mins

Советы

Вместо молотого кардамона можно раздавить стручки кардамона, удалить шелуху и грубо потолочь семена.

В сироп можно добавить немного лимонного сока.





Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

