



Булочки з кардамоном

Рецепт від V-ZUG AT



готування	40 хв
Пауза	2 годин
Час готування	20 хв
шт.	20
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Булочки з кардамоном – популярна дріжджова випічка зі Скандинавії. Тісто та начинка приправлені меленим кардамоном, що надає їм характерного смаку. Масляна начинка та пряний цукор, яким посипаються булочки, роблять цю випічку особливо смачною.

Тісто

- 500 г борошна пшеничного вищого ґатунку
- 1 ст. л. цукру
- 1½ ч. л. солі
- 1 ч. л. меленого кардамону
- ½ кубика дріжджів (прибл. 20 г), розкришити
- 150 мл молока
- 100 мл води
- 100 г вершкового масла, нарізаної на шматочки

Начинка

- 200 г цукру
- 1 ч. л. меленого кардамону
- ½ ч. л. кориці
- 150 г розм'якшеного масла
- 2 щіпки солі
- трохи молока





Сироп

50 мл води

50 г цукру

Тісто

Змішати в мисці борошно, цукор, сіль і мелений кардамон. Додати дріжджі та перемішати. Влити молоко і воду, додати вершкове масло і замісити м'яке, гладке тісто. Накрити тісто і залишити відпочивати за кімнатної температури прибіл. на 30 хвилин, потім поставити в холодильник на 30 хвилин.

Начинка

Змішати в мисці цукор, мелений кардамон і корицю, відклавши близько $\frac{1}{3}$ суміші. Додати вершкове масло і сіль в цукрову суміш, що залишилася, і перемішати.

Формування

Розкачати тісто в квадрат розміром прибіл. 40 × 40 см, рівномірно розподілити начинку. Скласти верхню третину довгої сторони та накрити її нижньою третьою. Знову розкачати тісто в прямокутник розміром прибіл. 40 × 20 см. Розрізати тісто на 20 смужок, кожна завширшки прибіл. 2 см. Трохи витягнути кожен смужку, потім обернути її двічі навколо двох пальців, покласти смужку, що залишилася, поперек і притиснути кінець до центру. Покласти булочки «гарною» стороною вгору на два дека, застелені папером для випікання, накрити і дати піднятися прибіл. 1 годину.

Сироп

Попередньо розігріти камеру до температури 190 °C у режимі обдуву вологим гарячим повітрям. Змастити булочки невеликою кількістю молока, поставити дека в розігріту камеру і випікати прибіл. 20 хвилин. Налити в каструлю воду і додати цукор, довести до кипіння. Уварювати рідину на повільному вогні прибіл. 5 хвилин доти, доки вона не загусне, потім злегка остудити. Дістати булочки з камери, покласти їх на решітку, полити сиропом, поки вони ще гарячі, і посипати кардамоновим цукром, що залишився.

Розігріти робочу камеру до 190 °C Гаряче повітря вологе

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 190 °C протягом 20 хв

Поради

Замість меленого кардамону можна роздавити стручки кардамону, видалити лушпиння і грубо потовкти насіння.

У сироп можна додати трохи лимонного соку.





Аксессуары

Деко

