

Сплетена канелена кифличка с Nutella®

Hard

8 Portions

6 h 45 min



ПРОДУКТИ

6 г прясна мая

70 мл пълномаслено мляко

3 яйца

270 г брашно

120 г кристална захар

1 чаена лъжичка (5 г) сол

180 г меко масло

1 супена лъжица (7 г) канела

120 г Nutella®

Стъпки

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

В широка купа натрошете маята и я залейте с млякото. Оставете я да втаса 10 минути.

Бързо разбъркайте, за да може маята да се разтвори, след което добавете 2 яйца, брашното, 35 г захар и солта.

Бъркайте с лъжица, докато стане на тесто.

**2**

Прехвърлете тестото върху работна повърхност и започнете да го месите, докато стане гладко и еластично, около 15 минути.

Постепенно добавете 70 г масло и продължете да месите още 5 минути.

Поставете тестото в купа, покрийте с прозрачно фолио и го оставете да втаса на стайна температура около 2 часа.

След като стане два пъти по-голямо, сложете купата с тестото да престои в хладилника 1 час.



3

Междувременно смесете останалата част от маслото, останалата захар и канелата в малка купа. Сложете полученото настрани.



4

Покрийте две тави с хартия за печене и ги сложете настрани.

Прехвърлете изстуденото тесто върху леко набрашнена работна повърхност и го разточете в правоъгълна форма с размери 30 см x 40 см.

5

Размажете канеленото масло върху $\frac{2}{3}$ от повърхността на разточеното тесто.

Сгънете чистата $\frac{1}{3}$ част от тестото върху средната.

След това сгънете последната $\frac{1}{3}$ част от тестото върху другата, както се сгъват писма.

6

Нарежете тестото на 8 ивици по дължина и навийте всяка ивица стегнато около самата нея, така че да се образува възел.

Наредете възлите в приготвената за целта тава, като се уверите че крайчетата на всяка ивица са подпъхнати.

Покрийте с прозрачно фолио и оставете да втасва, докато удвои обема си, около 2 часа.

Загрейте фурната до 180°C (355°F), като поставите скарата на средна позиция.

Разбийте останалото яйце в малка купа, намажете кифличките с него и печете 15 минути (или докато добие златистокафяв цвят).

7

Извадете кифличките от фурната и ги оставете да изстинат напълно.

Разрежете по дължина всяка кифличка наполовина и намажете средата с 15 г Nutella®.



Et voila!