

RECIPE

Plecione brioszki cyrnonowe z kremem Nutella®

Trudne

6 h 45 min



Składniki na 8 porcji

6 g świeżych drożdży

70 ml tłustego mleka

3 jajka

270 g mąki

120 g cukru

1 łyżeczka (5 g) soli

180 g miękkiego masła

1 łyżka (7 g) cynamonu

120 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Pokrusz drożdże do dużej miski i zalej je mlekiem. Odstaw na 20 minut.

Energicznie wymieszaj, by rozpuścić drożdże, a następnie dodaj 2 jajka, mąkę, 35 g cukru i sól.

Mieszaj łyżką do momentu połączenia składników.



2

Przenieś ciasto na stolnicę i zagniataj przez około 15 minut, aż stanie się jednolite i elastyczne.

Stopniowo dodawaj 70 g masła i zagniataj przez kolejne 5 minut.

Włóż ciasto do miski, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na około 2 godziny.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wstaw miskę do lodówki i pozostaw na 1 godzinę.



3

W tym czasie wymieszaj pozostałe masło, cukier i cynamon w niewielkiej misce. Odstaw na później.



4

Przygotuj dwie blachy do pieczenia wyłożone pergaminem.

Przenieś schłodzone ciasto na oprószonej mąką stolnicę i rozwałkuj na prostokąt o wymiarach około 30 x 40 cm.



5

Posmaruj 2/3 ciasta masłem cynamonowym.

Złóż ciasto tak, by nieposmarowana część znalazła się na części pokrytej masłem cynamonowym.

Następnie złóż ciasto ponownie, tak by 1/3 ciasta wystająca spod nieposmarowanej masłem części znalazła się na wierzchu (w taki sposób, jak składa się oficjalne listy).



6

Pokrój ciasto na 8 długich pasków i ciasno zwiń każdy z nich, formując węzeł.

Ułóż bułeczki na przygotowanej wcześniej blasze. Upewnij się, że zakończenia węzłów znajdują się na spodzie.

Przykryj brioszki folią plastikową i pozostaw na około 2 godziny, aż podwoją swoją objętość.

Nagrzej piekarnik do 180°C i wstaw blachę do pieczenia na środkowy poziom.

Ubij ostatnie jajko, posmaruj nim brioszki i piecz przez 15 minut (lub do czasu, aż nabiorą złocistego koloru).

**7**

Wymij brioszki z piekarnika i poczekaj, aż całkowicie wystygną.

Przechrój każdą brioszkę na pół wzdłuż i posmaruj 15 g kremu Nutella®.