

TSOUREKI – wielkanocna brioszka

Skład:

- 150 g ciepłego mleka (lub wody, jednak z mlekiem jest smaczniejsza)
- 40 g świeżych drożdży, pokruszonych
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 2 żółtka (białko odstawić, przyda się do posmarowania ciasta)
- 100 g masła
- odrobina sproszkowanej mastichy (opcjonalnie, można pominąć lub zastąpić taką samą ilością kardamonu)
- łyżeczka mahlepi (można pominąć)
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- starta skórka pomarańczy
- 500 g mąki pszennej typ 480
- 1 łyżeczka soli
- ziarenka białego sezamu lub płatki migdałów (do dekoracji)

Przygotowanie:

- Do miksera wbić 1 jajko, dodać żółtka, ciepłe (nie gorące) mleko, roztopione masło, cukier, cukier waniliowy, pokruszone drożdże. Wymieszać delikatnie aż drożdże się rozpuszczą.
- Dodać mąkę i sól, mastichę, mahlepi i startą skórkę pomarańczy (wcześniej wyparzonej). Dokładnie wymieszać. Pozostawić w misce do wyrośnięcia na ok. 30 min.
- Wyrośnięte ciasto przełożyć na blat, podzielić na 3 równe części. Z każdej uformować trzy równe wałeczki (dł. ok. 25 - 30 cm), następnie zapleść z nich warkocz.
- Zapleciony warkocz przełożyć na blachę wyłożoną papierem. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 15 min. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 180°C termoobieg.
- Ciasto posmarować roztrzepanym białkiem za pomocą pędzelka i posypać sezamem lub migdałami
- Piec 20-25 min (180°C) (ciasto powinno być złotobrązowe).
- Podawać na ciepło lub po ostudzeniu.

KALI OREXI

