Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Итальянские пасхальные булочки

10 апреля 2019 22:44 · https://open-cook.ru/recipes/italyanskie-paskhalnye-bulochki



Эти итальянские пасхальные булочки очень вкусные! Они не только украсят и разнообразят пасхальный стол, но станут чудесным угощением и в любой день в году. Тесто чудесное, вид тоже.

Дизайн этих булочек - это дань ранней католической традиции запрещать яйца до конца Великого поста и принадлежит он кажется Элейн МакКардел. В любом случае идея чудесная и очень популярная. И если рецепты теста варьируются, то вид остается неизменным, разве что еще цвет яиц меняется.

В рецепте булочки запекаются с сырыми, но окрашенными яйцами. Признаюсь честно, когда готовила и снимала этот рецепт в прошлом году использовала уже отварные и корашенные яйца, других просто не было. Накануне Пасхи белые яйца найти не так то легко, на фото как раз криво окрашенные коричневые яйца. Если в этом году смогу повторить рецепт, то постараюсь сделать как положено, о впечатлениях и вкусе запеченных яиц обязательно напишу здесь.

Рецепт расчитан на 6 булочек вполне приличного размера, но вы, конечно же, можете делать любого размера, под перепелиные яйца, например.

Ингрелиенты:

- 2 ч.л. сухих дрожжей
- 1 и 1/4 стакана молока
- 1/3 стакана растопленного сливочного масла
- 2 яйца
- 1/2 стакана сахара
- 3,5 стакана муки (приблизительное количество, может понадобиться чуть больше)
- щепотка соли

Дополнительно:

- 1 яйцо и 1 ч.лю воды для смазывания булок
- 4 сырых окрашенных яйца
- украшение для булок по желанию, это может быть крашеный сахар, конлитерская посыпка, миндальные лепестки и т.д.

На небольшом огне подогреть молоко со сливочным маслом пока последнее не расстает.



В большой миске или кастрюле смешать дрожжи, соль, сахар и слегка взбитые яйца. Влить теплое молоко с маслом (оно должно быть 30-36 градусов, чтобы дрожжи не сварились), перемешать. Всыпать половину муки, замесить тесто. Рукой, ложкой или лопаткой - не принципиально.



По частям добавить оставшуюся муку. Замешивать тесто пока оно не перестанет липнуть к рукам.



Другую миску или эту же, но чистую, смазать растительным маслом, положить тесто, накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте (в котором нет сквозняков).



Тесто должно увеличиться вдвое, если в помещении тепло, то может хватить и 1 часа.



Тесто разделить на 12 частей.



Каждый кусочек теста скатать в жгут толщиной примерно 2,5 см и длиной 35 см.



Два жгута скрутить вместе, защипать концы. Пока вы заняты одной парой, другие кусочки теста накройте полотенцем.



Сделать круг.



Переложить булочки на пергаментную бумагу, накрыть полотенцем чистым и оставить в тепле пока они не увеличатся вдвое (ну или хотя бы в полтора раза). На это уйдет примерно 45-60 минут.



Поднявшиеся булочки смазать взбитым яйцом с водой, сделать небольшое углубление и положить внутрь аккуратно яйцо. Украшать посыпками или чем-то другим на этом этапе.



Выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов, примерно 20 минут до золотистой корочки. Да, я немного передержала, каюсь.



Вот такие интересные итальянские пасхальные булочки получаются. Вкусные и красивые! Порадуют не только вас, но и тех, кого вы ими одарите. Я угощали ими наших родителей и им они очень понравились. Особенно моему папе со сливочным маслом :)



Даже если вы не христианин попробуйте эти булочки ради их чудесного вкуса. Не пожалеете :)
Приятного аппетита!
Рецепт я взяла здесь.
