



Фото: © Steiermark Tourismus / Anna Candic

Osterpinze – традиционная штирийская пасхальная выпечка

го не нужно, можно уменьшить количество ингредиентов вдвое.

Вам понадобится:

- ✓ 1 кг пшеничной муки высшего сорта
 - ✓ около ½ л молока
 - ✓ 1 ч. л. целого аниса
 - ✓ 1 кубик свежих дрожжей
 - ✓ 80–100 г сахара
 - ✓ 150 г растопленного сливочного масла
 - ✓ 6 желтков
 - ✓ 1 ч. л. с горкой соли
- Для смазывания:**
- ✓ 1 яйцо

Приготовление:

1 Слегка подогрейте молоко с анисом и оставьте его настаиваться на несколько часов. Затем процедите молоко.

2 Приготовьте в миске опару. Для этого растворите дрожжи и щепотку сахара в небольшом количестве теплого молока. Всыпьте туда немного муки, размешайте и дайте опаре подняться.

3 В это время взбейте желтки, масло, сахар и оставшееся молоко до пышности. Когда на опаре появятся пузырьки, смешайте ее с желтковой смесью. Добавьте муку и соль. Ингредиенты сначала перемешайте ложкой, а затем слегка вымесите руками.

4 Накройте миску с тестом кухонным полотенцем. Поставьте ее в теплое место и дайте тесту увеличиться в объеме вдвое. Для этого также подойдет духовка, разогретая до 40° С.

Через полчаса тесто нужно обмять, а затем дайте ему снова подняться. Этот процесс повторите несколько раз, пока тесто не станет пузырчатым и гладким.

5 Присыпьте рабочую поверхность мукой. Выложите на нее тесто и разделите его пополам. Первую половину поделите на пять частей. Сформируйте из них круглые булочки, положите их на смазанный маслом или покрытый бумагой для выпечки противень и накройте полотенцем. Дайте булочкам увеличиться в объеме вдвое.

6 Смажьте булочки взбитым яйцом и сделайте сверху три надреза ножом, не прорезая полностью, чтобы получился типичный узор. Поставьте Osterpinze в духовку, предварительно разогретую до 200° С, и снизьте температуру до 180° С. Выпекайте около 20–25 минут.

Во время выпекания первых пяти булочек подготовьте вторую половину теста аналогичным образом.

Приятного аппетита!

Источник:

www.steirische-spezialitaeten.at

Сладковатая пышная булочка Osterpinze, нежно пахнущая анисом, является традиционной австрийской пасхальной выпечкой. Накануне католической Пасхи ее можно купить во многих местных магазинах. Однако вы сможете легко испечь ее дома!

Osterpinze готовится из дрожжевого теста, сдобренного маслом и желтком, а свою типичную форму приобретает за счет трех разрезов на верхушке булочки. На Пасху ее едят на завтрак – с маслом и джемом; с ветчиной, хреном и вареными яйцами или просто так. А еще в Штирии, второй по площади и четвертой по численности населения федеральной земле Австрии, где до сих пор сильны традиции, ее часто дарят друзьям, родственникам и соседям.

По нашему рецепту получится 10 булочек, которые выпекаются на двух противнях. Если вам так мно-