

Receptet : Antónia

Sváb kifli

Hozzávalók:

- 60 dkg finomliszt
- 4 dkg friss élesztő
- 1 csapott ek só
- 1 tk cukor
- 3,5-4 dl tej
- 1 db tojás
- . 2 ek olvasztott zsír

A tetejére:

- 1 db felvert tojás a megkenéshez
- . ízlés szerint köménymag és szezámmag
- ízlés szerint durva szemcsés só

Elkészítés:

1. Az élesztőt 1 dl tejben 1 teáskanál cukorral felfuttatjuk. A maradék tejet a liszttel és a többi hozzávalóval dagasztjuk. 45 percig kelesztjük, átgyúrjuk, majd 20 percig pihentetjük.
 2. Kétfelé vesszük a cipókat. Ha van műanyag eszköz, amivel egyformára lehet szabni a tésztát akkor lehet azzal is. Egyik oldalon kicsi, a másikon nagy háromszögekre. Egyébként késsel sem ördögösség.
 3. Lehet csinálni kicsit is, nagyot is.
- Amikor a tésztát elkezdem feltekerni, akkor kicsit meghúdom felül a szélét és alul is a csücskét, de óvatosan. Szépen lassan elkezdem tekerni lefelé.
4. Azután sütőpapírral bélelt tepsibe teszem. Megkenem felvert tojással és megszórjuk köménymaggal vagy szezámmaggal és durva szemcsés sóval.
 5. 160-170 fokos előmelegített sütőben kb. 15-20 percig sütöm.

Antónia 7.b

Brioche souabes

Ingrédients :

- 60 dkg de farine fine
- 4 dkg de levure fraîche
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 3,5 à 4 dl de lait
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de graisse fondue

Pour la garniture

- 1 œuf battu pour dorer
- Graines de cumin et graines de sésame au goût
- Sel à gros grains au goût

Préparation :

1. Faites dissoudre la levure dans 1 dl de lait avec 1 cuillère à café de sucre. Pétrissez le reste du lait avec la farine et les autres ingrédients. Lever pendant 45 minutes, pétrir et laisser reposer pendant 20 minutes.
 2. Coupez la pâte en deux. Si vous avez un outil en plastique qui peut être utilisé pour couper la pâte en une forme régulière, vous pouvez l'utiliser aussi. Faites des petits triangles d'un côté et des grands triangles de l'autre. Sinon, un couteau n'est pas une sinécure.
 3. Lorsque je commence à enrouler la pâte, je tire un peu sur le bord supérieur et un peu sur le bord inférieur, mais doucement. Je commence à le faire rouler lentement.
 4. Puis je l'ai mis sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf battu et saupoudrer de graines de cumin ou de sésame et de sel à gros grains.
- Faites cuire dans un four préchauffé à 160-170 degrés pendant environ 15-20 minutes.

Antónia 7.b

schwäbische Brötchen

Zutaten:

- 60 dkg feines Mehl
- dkg frische Hefe
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 3,5-4 dl Milch
- 1 Ei
- 2 Esslöffel geschmolzenes Fett

Topping:

- 1 verquirltes Ei für den Belag
- Kreuzkümmel und Sesamsamen nach Geschmack
- grobkörniges Salz nach Geschmack

Vorbereitung:

1. Lösen Sie die Hefe in 1 dl Milch mit 1 Teelöffel Zucker auf. Kneten Sie den Rest der Milch mit dem Mehl und den anderen Zutaten. 45 Minuten gehen lassen, kneten und 20 Minuten ruhen lassen.
 2. Schneiden Sie den Teig in zwei Hälften. Wenn Sie ein Plastikwerkzeug haben, mit dem Sie den Teig in eine regelmäßige Form schneiden können, können Sie auch dieses verwenden. Eine Seite ist klein, die andere Seite ist ein großes Dreieck.
 3. Sie können es klein oder groß machen.
- Wenn ich anfangen, den Teig zu rollen, ziehe ich die Ränder und den Boden des Teigs ein wenig, aber vorsichtig. Ich beginne, es vorsichtig auszurollen.
4. dann lege ich den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Kümmel, Sesam und Dura-Samen bestreuen.
 5. im vorgeheizten Backofen bei 160-170°C ca. 15-20 Minuten backen.

Antónia 7.b