



Рецепт на 800 г теста: 1 косичка из 9 частей + 1 венок из 8 частей ИЛИ 1 косичка из 4 частей

Тесто

500 г муки средней силы (хлебной)
7 г соли
50 г сахара
25 г меда
150 г яиц
25 г желтков
50 г нейтрального растительного масла
12 г свежих дрожжей
100-150 г холодной воды

Семена мака или кунжута для декора

Соединить в чаше тестомеса все ингредиенты кроме воды, масла и дрожжей. Добавить половину воды, начать замес. Понемногу добавлять воду в процессе замеса. Понемногу добавить масло. Добавить дрожжи с маленьким количеством воды за 5 минут до конца замеса. Температура теста в конце замеса 26°C.

Дать отдохнуть в блоке при комнатной температуре 20 минут.

Варианты формовки:

Косичка из 9-ти частей:

Разделить тесто на 9 кусочков по 45 г, преформовать шарики и охладить. Скруглить и дать отдохнуть в холоде, сформовать колбаски, 3 из них обвалять в маке, сплести косу.

Венок из 8-ми частей:

Разделить тесто на 8 кусочков по 50 г, преформовать шарики и охладить. Скруглить и дать отдохнуть в холоде, сформовать колбаски, 4 из них обвалять в маке, сплести венок.

Косичка из 4-х частей:

Разделить тесто на 4 кусочка по 200 г, преформовать шарики и охладить. Скруглить и дать отдохнуть в холоде, сформовать колбаски, сплести косу.

Выложить изделия на противень с бумагой, расстойка при 26°C 1,5 часа, выпекать при 210-220°C 15-20 минут, с паром в начале выпечки.