Cortina DOLOMITI

#MYCORTINA

DAS TRADITIONELLE GERICHT

Brazorà,
ein Festtags-Feingebäck

Zutaten

FÜR 1 KRANZ

210 g Milch

18 g frische Bierhefe

1 TL Honig

500 g Weichweizenmehl Type 405

80 g Zucker

60 g weiche Butter

1 Ei

Zutaten

1 Eiweiß

geriebene Schale einer Zitrone

1 TL Vanilleextrakt (oder das Mark einer halben Vanilleschote)

1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

Hagelzucker

Zubereitung

Die Hefe mit Honig in lauwarmer Milch auflösen und in eine Schüssel geben.
Alle weiteren Zutaten außer dem Eigelb, der Milch zum Bestreichen und dem Hagelzucker hinzufügen.
Zuerst in der Schüssel vermengen und anschließend auf einem Nudelbrett weiterbearbeiten, bis das Gemisch eine lockere, aber kompakte Konsistenz annimmt.

Den Teig in eine mit Frischhaltefolie abgedeckte Schüssel geben und gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat (nach etwa 2,5 Std.).

Den Teig dritteln und etwa 2 cm dicke Teigrollen formen und zu einem Kranz verflechten.
Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Den Teig abdecken und auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Diesen großzügig mit Hagelzucker bestreuen, auf dem unteren Rost in den Backofen schieben und 10 Minuten backen. Anschließend auf den mittleren Rost schieben und die Temperatur auf 180 Grad senken.

Weitere 20-25 Minuten backen und den Teig, bevor er zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Rezepte und Bilder von
www.onecakeinamillion.com