

Kringel

źródło <http://kuchniapelnasmakow.blogspot.com>

Składniki:

120 ml ciepłego mleka
1 łyżeczka cukru lub miodu
1 żółtko
30 g masła
szczypta soli
15 g drożdży
300 g mąki

Nadzienie:

100 g masła
4/3 łyżki cukru
1-2 łyżeczki cynamonu

żółtko do posmarowania ciasta



Przygotowanie:

1. W średniej miseczce rozmieszaj drożdże z cukrem i ciepłym mlekiem. Odstaw na 10-15 min. do wyrośnięcia.
2. Do wyrośniętych drożdży dodaj 25 g stopionego i schłodzonego masła i żółtko – wymieszaj wszystko. Mąkę przesiej do dużej miski i dodaj do niej wcześniej przygotowaną mieszankę z drożdżami. Wyrabiaj ciasto około 10 minut. Po tym czasie przykryj miskę folią i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce. Po tym czasie uderz ciasto pięścią i dostaw na kolejną godzinę.
3. Przygotuj nadzienie miękkie łącząc masło z cukrem i cynamonem.
4. Ugniataj ciasto przez pięć minut, następnie rozwałkuj na placek grubości 0,5 cm. Posmaruj go przygotowanym wcześniej nadzieniem i zwiń w rulon. Spodnią część skieruj do dołu. Przekrój ciasto wzdłuż zostawiając początek nie rozcięty, aby później wygodniej zaplatać ciasto. Teraz spiralnie zapleć ciasto tak, jak warkocz (choć to tylko dwa pasma). Połącz oba końce i umieść na papierze w dużej blasze piekarnikowej. Odstaw na godzinę (40 min.) do wyrośnięcia przykrywając delikatnie wilgotną ściereczką albo folią. Po wyrośnięciu posmaruj żółtkiem rozbełtanym z odrobiną wody.
5. Rozgrzej piekarnik do 170°C. Wstaw ciasto na ok. 25 min.

Polej lukrem pomarańczowym, albo cytrynowym:

Lukier

0,5 szkl. cukru pudru
1 łyżka soku pomarańczowego (albo cytrynowego)
1-2 łyżeczki skórki pomarańczowej (lub cytrynowej)
Połącz wszystko w jednej miseczce i ewentualnie dodaj jeszcze soku, bądź cukru do smaku i do odpowiedniej konsystencji..