

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Gevlochten kaneelbroodjes

Ontbijt

2 uur en 50 minuten

- 140 gram pecannoten
- 500 gram bloem
- 7 gram gedroogde gist
- 45 gram boter, op kamertemperatuur
- 4 eetlepels fijne kristalsuiker
- 2 eetlepels honing
- 4 eieren
- 4 theelepels gemalen kaneel
- Bakpapier

Hak de noten grof. Doe de bloem, gist, boter, 250 ml handwarm water, 2 eetlepels honing en 1 ei in een kom. Knead met de hand in 10 minuten tot een elastisch deeg. Of gebruik een mixer met deeghaken en meng 6 minuten op lage snelheid.

Vorm een bal van het deeg en doe in een ingevette kom. Dek af met vershoudfolie en laat het deeg rijzen tot het in volume is verdubbeld. Dit duurt ca. 1 uur.

Knead het deeg kort door en verdeel in 8 gelijke stukken. Rol van elk stuk 3 strengen van 10 cm lang en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Splits de rest van de eieren en klop de dooiers met 1 tl water los in een kom (je

Plaited cinnamon bread rolls

Breakfast

2 hours and 50 minutes

- 140 grams of pecan nuts
- 500 grams of flour
- 7 grams of dried yeast
- 45 grams of butter, at room temperature
- 4 tbsp of granulated sugar
- 2 tbsp of honey
- 4 eggs
- 4 tsp of grinded cinnamon
- Baking paper

Chop the nuts roughly. Take the flour, yeast, butter, 250 ml of lukewarm water, 2 tbsp of honey and 1 egg in a bowl. Knead by hand in 10 minutes till an elastic dough. Or use a mixer with dough hooks and mix for 6 minutes on low speed.

Form a ball of the dough and put it in a greased bowl. Cover it with cling film and leave the dough to rise till it has been doubled in volume. This takes ca. one hour.

Knead the dough shortly and divide in 8 equal pieces. Roll of every piece 3 strings of 10 cm long and put it on a baking tray covered with baking paper.

Split the rest of the eggs and beat the yolks with 1 tsp of water in a bowl (you don't use

Bocadillos trenzado de canela

Desayuno

2 horas y 50 minutos

- 140 gramos de nueces de pecán
- 500 gramos de harina
- 7 gramos de levadura secado
- 45 gramos de mantequilla, a la temperatura ambiente
- 4 cucharadas de azúcar fino
- 2 cucharadas del miel
- 4 huevos
- 4 cucharaditas de la canela molido
- Papel del horno

Pica los nueces grueso. Mete la harina, la levadura, mantequilla, 250 ml del agua tibia, 2 cucharadas del miel y un huevo en un cuenco. Amasa con el mano hasta una masa elástico con gancho amasador en 10 minutos. O utiliza una batidora y mezcla para 6 minutos en velocidad lento.

Forma una bola de la masa y mete en un cuenco untado. Cubre con film transparente y deja fermentar la masa hasta la ha doblado en volumen. Está falta ca. una hora.

Amasa la masa breve y divide en 8 trozos similar. Estira del trozo 3 trenzas del 10 cm de largo y pon en una bandeja de horno cubrido con papel del horno.

Divide el resto del huevos y bate los yemas con 1 cucharadita del agua en un cuenco

	<p>gebruikt het eiwit niet). Bestrijk met de bakkwast de strengen deeg rondom met de eidooiers. Meng de rest van de suiker met de kaneel.</p> <p>Maak de uiteinden van 3 deegstrengen aan elkaar vast. Druk goed aan. Leg de rechterstreng over de middelste en daarna de linker over de middelste. Vlecht zo tot het uiteinde en druk vast. Vlecht zo nog 7 broodjes.</p> <p>Strooi de kaneelsuiker over de gevlochten strengen.</p> <p>Dek losjes af met vershoudfolie en laat nog 1 uur rijzen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200° C. Verwijder de folie en bestrooi de bovenkant van de vlechtbroodjes met de rest van de kaneelsuiker. Bak de broodjes in het midden van de oven in ca. 15 minuten goudbruin en gaar. Neem uit de oven en laat afkoelen op een rooster.</p> <p>Serveer met appel-peer jam en 5-spices hot chocolate.</p>	<p>the egg white). Spread the strings of dough with the pastry brush on all sides with the egg yolks. Mix the rest of the sugar with the cinnamon.</p> <p>Stick the end of the 3 strings of dough together. Press well. Put the right string over the middle and then the left over the middle. Plait so till the end and press together. Plait another 7 bread rolls more.</p> <p>Sprinkle the cinnamon sugar on the plaited strings.</p> <p>Cover loosely with cling foil and leave it to rise for 1 hour more.</p> <p>Preheat the oven at 200 degrees. Remove the film and sprinkle the top of the plaited bread rolls with the rest of cinnamon sugar. Bake the bread rolls in the middle of the oven in ca. 15 minutes golden brown and done. Take them out of the oven and leave to cool on a roaster.</p> <p>Serve with apple-peer jam and 5-spices hot chocolate.</p>	<p>(no usas la clara de huevo). Unta las trenzas de masa con los yemas con el cepillo alrededor. Mezcla el resto de azúcar con el canela.</p> <p>Fija las puntas del 3 trenzas de la masa a otra. Apreta bueno. Pon la trenza de la trenza derecha sobre el mediano y despues el izquierdo sobre el mediano. Trenza hasta la punta y apreta. Trenza aún 7 bocadillos.</p> <p>Espolvorea el azúcar de canela en las trenzas trenzado.</p> <p>Cubre flojo con film transparente y deja subir aún para 1 hora.</p> <p>Precaliente el horno en 200 grados. Quita la lámina y espolvorea el lado del bocadillos trenzado con el resto de canela. Cuece los bocadillos en el centro del horno en ca. 15 minutos tostado y hecho. Saca los del horno y deja enfriarse en un cuadrícula.</p> <p>Sirve con mermelada de manzana y pera y chocolate caliente con polvo de cinco especias.</p>
--	--	---	---