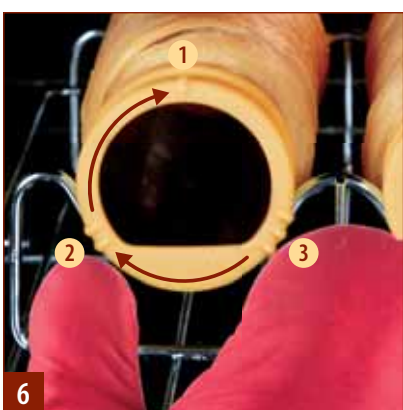


Homemade Trdelnik
 Domáci Trdelník
 Hausgemachter Baumkuchen Trdelník
 Trdelnik maison
 Ricetta per il manicotto di Boemia Trdelnik
 Trdelnik caseros
 Bolo Trdelnik caseiro
 Domowy Trdelnik
 Domáci Trdelník
 Домашняя трубочка Trdelnik

Delícia



A HOMEMADE TRDELNIK (4 PCS)

Ingredients for dough: 280 g plain flour, 150 ml lukewarm milk, 35 g butter, 35 g shortening, 15 g icing sugar, 13 g fresh yeast, 3 egg yolks, pinch of salt.

Ingredients for sprinkling: 200 g sugar, 1 tsp cinnamon, pack of vanilla sugar.

DOUGH INSTRUCTIONS: Mix together yeast, milk and a teaspoon of icing sugar (5 g). Whisk butter and shortening with 3 egg yolks into a froth, add flour and the remaining sugar (10 g) and mix together. Add the dissolved yeast to the dough, process well and leave to rise for 30 to 45 minutes.

TRDELNIK RECIPE: 1. Make approx. 1 m long strips. 2. Wind them around the spit, fold the ends. 3. Roll out so that the wound strips join together. 4. Brush with butter and leave to rise for 15 minutes. 5. Cook in the oven for 20 to 25 minutes at 200 °C. 6. Turn them by one third* twice and brush with butter once during the cooking process. 7. Brush with butter again and coat in the mixture of sugar and cinnamon. 8. Remove the grip and carefully slide the trdelnik down.

***Note:** The time required for cooking and intervals for rotating the spit may vary depending on the type of oven.

Notice: The spits, the holder and the silicone grips are hot during the cooking process; always use an oven mitt.

S DOMÁCÍ TRDELNÍK (4 KS)

Ingredience na těsto: 280 g hladké mouky, 150 ml vlažného mléka, 35 g másla, 35 g sádla, 15 g mletého cukru, 13 g čerstvých kvasnic, 3 vaječné žloutky, špetka soli.

Ingredience na posyp: 200 g cukru, 1 lžička skořice a sáček vanilkového cukru.

PŘÍPRAVA TĚSTA: Z kvasnic, mléka a lžičky mletého cukru (5 g) připravte kvásek. Máslo a sádlo vyšlehejte se 3 vaječnými žloutky do pěny, přidejte mouku, zbylý cukr (10 g) a promíchejte. Do těsta dejte kvásek, důkladně zpracujte a nechte 30–45 minut vykynout.

PŘÍPRAVA TRDELNÍKŮ: 1. Připravte cca metr dlouhé válečky. 2. Naviňte na formu, konce založte. 3. Rozválejte tak, aby se navinuté válečky spojily. 4. Potřete máslem a nechte 15 minut kynout. 5. Pečte 20–25 minut při 200 °C. 6. Během pečení 2 x otočte o 1/3*, jednou potřete máslem. 7. Znovu potřete máslem a obalte v cukrové směsi se skořicí. 8. Sejměte úchyt a trdelník opatrně sesuňte.

***Poznámka:** Čas potřebný pro pečení a intervaly pro otáčení formou se mohou lišit, přizpůsobte je typu vaší trouby.

Upozornění: Formy, stojánek i silikonové úchyty jsou během pečení trdelníků horké, používejte vždy kuchyňskou rukavici.

D HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN (4 ST.)

Zutaten für Teig: 280 g glattes Mehl, 150 ml lauwarme Milch, 35 g Butter, 35 g Schmalz, 15 g Puderzucker, 13 g frische Hefe, 3 Eigelbe, Prise Salz.

Zutaten zum Bestreuen: 200 g Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, 1 Packung Vanillezucker.

TEIGZUBEREITUNG: Hefe, Milch und 1 TL Puderzucker (5 g) zum Sauerteig verarbeiten. Butter und Schmalz mit 3 Eigelben schaumig schlagen, Mehl, restlichen Zucker (10 g) zugeben und verrühren. Zur Teigmasse den Sauerteig zugeben, gründlich kneten und 30–45 Minuten gehen lassen.

ZUBEREITUNG VON BAUMKUCHEN: 1. Die Teigmasse ausrollen und auf ca. 1 m lange Streifen schneiden. 2. Die Teigstreifen um die Backform wickeln, die Ende überlappen. 3. Ausrollen, wobei sich die Teigstreifen verbinden sollen. 4. Mit Butter bestreichen, 15 Minuten gehen lassen. 5. Bei 200 °C 20–25 Minuten backen. 6. Beim Backen 2 x um 1/3* drehen, einmal mit Butter bestreichen. 7. Wieder mit Butter bepinseln und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen. 8. Den Griff abnehmen, gebackenen Kuchen vorsichtig abgleiten.

***Anmerkung:** Die Backzeit sowie die Zeitabstände für das Umdrehen können abweichend sein, bitte die tatsächlichen Garzeiten sind auf Ihren eigenen Backofen anzupassen.

Hinweis: Backformen, Ständer sowie Silikon-Griffe sind während des Backvorgangs heiß, immer die Ofenhandschuh verwenden.

F TRDELNIK MAISON (4 PCS)

Ingrédients pour la pâte : 280 g de farine, 150 ml de lait tiède, 35 g de beurre, 35 g de saindoux, 15 g de sucre moulu, 13 g de levure fraîche, 3 jaunes d'œufs, une pincée de sel.

Ingrédients pour l'enrobage : 200 g de sucre, 1 cuillère à café de cannelle et 1 sachet de sucre vanillé.

PRÉPARATION DE LA PÂTE: Préparer le levain en mélangeant la levure fraîche, le lait et une cuillère à café de sucre moulu (5 g). Fouetter le beurre et le saindoux avec 3 jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une mousse, ajouter la farine, le reste de sucre (10 g) et bien mélanger. Ajouter le levain, bien travailler la pâte et la laisser lever pendant 30–45 minutes.

PRÉPARATION DU TRDELNIK: 1. Préparer des bandes de pâte d'une longueur d'environ un mètre. 2. Enrouler sur le tube, plier les deux extrémités vers l'intérieur. 3. Étaler de manière que les bandes de pâtes enroulées s'unissent. 4. Enduire avec le beurre et laisser lever pendant 15 minutes. 5. Faire cuire pendant 20–25 minutes à la température de 200 °C. 6. Pendant la cuisson, tourner 2x de 1/3* et enduire une fois avec le beurre. 7. Enduire de nouveau avec le beurre et rouler dans le mélange de sucre avec de la cannelle. 8. Enlever la prise et libérer délicatement le trdelník.

***Note :** Le temps nécessaire pour la cuisson et les intervalles pour faire tourner le tube peuvent varier, il convient donc de les adapter à votre type de four.

Avertissement : Les tubes, le support, ainsi que les prises en silicone sont brûlants lors de la cuisson du trdelník, toujours utiliser un gant de cuisine.

G RICETTA PER IL MANICOTTO DI BOEMIA TRDELNIK (4 PZ)

Ingredienti per l'impasto: 280 g farina di grano tenero 00, 150 ml di latte tiepido, 35 g di burro, 35 g di strutto, 15 g di zucchero a velo, 13 g di lievito di birra, 3 tuorli d'uovo, un pizzico di sale
Ingredienti per la copertura: 200 g di zucchero, 1 cucchiaino di cannella, 1 confezione di zucchero vanigliato.

ISTRUZIONI PER L'IMPASTO: Sciogliere il lievito di birra nel latte con un cucchiaino di zucchero a velo (5 g). Montare il burro e lo strutto con le uova, aggiungere la farina, lo zucchero a velo (10 g) e amalgamare. Aggiungere il mix di latte e lievito ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo da far lievitare coperto in un luogo asciutto per 30–45 minuti (fino al raddoppio del volume).

RICETTA PER IL MANICOTTO DI BOEMIA (TRDELNIK): 1. Stendere l'impasto e ricavare delle strisce lunghe 1 m. 2. Arrotolare attorno al rullo, sigillando i finali. 3. Arrotolare in modo tale che le strisce di impasto siano attaccate l'una all'altra. 4. Spennellare con il burro e far lievitare 15 minuti. 5. Cuocere in forno a 200°C per 20–25 minuti. 6. Girarli durante la cottura di un terzo per un paio di volte, spennellandoli con il burro. 7. Spennellare nuovamente con il burro e cospargere con il mix di zucchero e cannella. 8. Rimuovere l'impugnatura ed estrarre il dolce delicatamente.

***Nota:** Il tempo di cottura e gli intervalli di tempo richiesti per ruotare i rulli dipendono dal tipo di forno.

Avviso: I rulli, il supporto e le impugnature in silicone sono molto caldi durante il processo di cottura; utilizzare sempre un guanto da forno per evitare scottature.

H TRDELNIK CASEROS (4 PZS)

Ingredientes para la masa: 280 g de harina normal, 150 ml de leche tibia, 35 g de mantequilla, 35 g de manteca, 15 g de azúcar glas, 13 g de levadura fresca, 3 yemas de huevo, una pizca de sal.
Ingredientes para decorar: 200 g de azúcar, 1 cucharadita de canela, 1 paquete de azúcar de vainilla.

INSTRUCCIONES PARA LA MASA: Mezclar la levadura, la leche y una cucharadita de azúcar glas (5 g). Batir la mantequilla y la manteca con 3 yemas hasta conseguir una espuma, añadir harina y el resto de azúcar (10 g) y mezclar todo. Añadir la levadura disuelta a la masa, mezclar bien y dejar reposar durante 30 o 45 minutos.

RECETA TRDELNIK: 1. Hacer tiras largas de aprox. 1 m. 2. Envolver alrededor del asador, introducir los extremos por debajo de la masa. 3. Rodar el asador para que las tiras de masa se aplasten y se junten. 4. Untar con mantequilla y dejar reposar durante 15 minutos. 5. Cocinar en el horno durante 20 o 25 minutos a 200 °C. 6. Girarlos una tercera parte* dos veces y untar con mantequilla una vez durante el proceso de cocción. 7. Untar con mantequilla otra vez y cubrir con la mezcla de azúcar y canela. 8. Retirar el agarrador y deslizar cuidadosamente el trdelník hacia abajo.

***Nota:** El tiempo necesario para cocinar y los intervalos para girar el asador pueden variar dependiendo del tipo de horno.

Aviso: Los asadores, el soporte y los agarradores de silicona están calientes durante el proceso de cocción; siempre utilizar un guante de cocina.

J BOLO TRDELNIK CASEIRO (4 PCS)

Ingredientes para a massa: 280 g farinha, 150 ml leite morno, 70 g manteiga, 15 g açúcar em pó, 13 g fermento fresco, 3 gemas de ovo, uma pitada de sal.

Ingredientes para polvilhar: 200 g açúcar, 1 colher de chá de canela, pacote de açúcar baunilhado.

INSTRUÇÕES DA MASSA: Misturar o fermento fresco com o leite e uma colher de chá de açúcar em pó (5 g). Bater a manteiga com as 3 gemas, acrescentar a farinha e o restante açúcar (10 g) e misturar tudo muito bem. Acrescentar o fermento desfeito no leite, processar tudo e deixar a levedar cerca de 30 a 45 minutos.

RECEITA DO BOLO TRDELNIK: 1. Fazer cerca de 1 m de tiras. 2. Enrolar no rolo, prender as pontas. 3. Enrolar para que as tiras se juntem. 4. Pincelar com manteiga e deixar levedar cerca de 15 minutos. 5. Levantar ao forno cerca de 20 a 25 minutos a 200 °C. 6. Virar o rolo um terço* durante o processo de cozedura, por duas vezes e pincelar com manteiga. 7. Pincelar com manteiga novamente e cobrir com a mistura de açúcar e canela. 8. Retirar a pega e cuidadosamente fazer deslizar o bolo 'trdelník' pelo rolo.

***Nota:** O tempo necessário para cozinhar e os intervalos de rotação do rolo podem variar dependendo do tipo de forno.

Atenção: Os rolos, o suporte e as pegas em silicone estão quentes durante o processo de cozedura, utilize sempre luvas ou pegas de cozinha.

K DOMOWY TRDELNIK (4 SZT.)

Składniki na ciasto: 280 g mąki pszennej, 150 ml letniego mleka, 35 g masła, 35 g smalcu, 15 g cukru pudru, 13 g świeżych drożdży, 3 żółtka, szczypta soli.

Składniki na posypkę: 200 g cukru, 1 łyżeczka cynamonu i paczka cukru waniliowego.

PRZYGOTOWANIE CIASTA: Z drożdży, mleka i łyżeczki cukru pudru (5 g) należy przygotować zaczyn. Masło i smalec z 3 żółtkami należy ubić na pianę, dodać mąkę i pozostały cukier (10 g), a następnie wymieszać. Do ciasta należy dodać zaczyn, dokładnie zagnieść i odstawić na 30 - 45 minut, aby wyrosło.

PRZYGOTOWANIE TRDELNIKÓW: 1. Należy przygotować wałeczki z ciasta o długości ok. metra. 2. Nawinąć na formę, końce założyć. 3. Ciasto należy rozwałkować tak, aby nawinięte wałeczki połączyły się ze sobą. 4. Posmarować ciasto masłem i zostawić na 15 min. aż urosnie. 5. Piec 20–25 minut w temperaturze 200 °C. 6. Podczas pieczenia należy 2 razy obrócić ciasto o 1/3*, jeszcze raz posmarować masłem. 7. Ponownie posmarować ciasto masłem i obtoczyć w mieszance cynamonowo - cukrowej. 8. Zdjąć uchwyt i ostrożnie zsunąć trdelnik.

***Uwaga:** Czas potrzebny do pieczenia oraz odstępy czasowe potrzebne na obrócenie ciasta mogą się różnić w zależności od rodzaju piekarnika.

Ostrzeżenie: Formy, stojak i silikonowe uchwyty podczas pieczenia trdelników są gorące, zawsze należy używać rękawic kuchennych.

L DOMÁCI TRDELNÍK (4 KS)

Ingrediencie na cesto: 280 g hladkej múky, 150 ml vlažného mlieka, 35 g masla, 35 g masti, 15 g mletého cukru, 13 g čerstvých kvasníc, 3 vaječné žltky, štipka soli.

Ingrediencie na posyp: 200 g cukru, 1 lyžička škorice a vrecúško vanilkového cukru.

PRÍPRAVA CESTA: Z kvasníc, mlieka a lyžice práškového cukru (5 g) pripravte kvások. Maslo a masť vyšľahajte s 3 vaječnými žltkami do peny, pridajte múku, zvyšný cukor (10 g) a premiešajte. Do cesta dajte kvások, dôkladne spracujte a nechajte 30-45 minút vykysnúť.

PRÍPRAVA TRDELNÍKOV: 1. Pripravte cca meter dlhé valčeky. 2. Naviňte na formu, konce založte. 3. Rozvalkajte tak, aby sa navinuté valčeky spojili. 4. Potrite maslom a nechajte 15 minút kysnúť. 5. Pečte 20–25 minút pri 200 °C. 6. počas pečenia 2 x otočte o 1/3*, raz potrite maslom. 7. Znovu potrite maslom a obalte v cukrovej zmesi so škoriceou. 8. Zložte úchytky a trdelník opatrne zložte.

***Poznámka:** Čas potrebný na pečenie a intervaly pre otáčanie formou sa môžu líšiť, prispôbte ju typu vašej rúry.

Upozornenie: Formy, stojan a silikónové úchytky sú počas pečenia trdelníkov horúce, používajte vždy kuchynskú rukavicu.

P ДОМАШНЯЯ ТРУБОЧКА TRDELNIK (4 ШТ.)

Ингредиенты для теста: 280 г гладкой муки, 150 мл теплого молока, 35 г масла, 35 г сала, 15 г сахарной пудры, 13 г свежих дрожжей, 3 яичных желтка, щепотка соли.

Ингредиенты для посыпки: 200 г сахара, 1 чайная ложка корицы и пакетик ванильного сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА: Приготовьте закваску из дрожжей, молока и чайной ложки сахарной пудры (5 г). Масло и сало взбейте в пену с 3 яичными желтками, добавьте муку, оставшийся сахар (10 г) и перемешайте. В тесто добавьте закваску, тщательно замешайте и оставьте подниматься в течение 30-45 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРУБОЧЕК TRDELNIK: 1. Приготовьте валики длиной около метра. 2. Накрутите на форму, концы заложите. 3. Раскатайте таким образом, чтобы накрученные валики соединились. 4. Смажьте маслом и оставьте подниматься в течение 15 минут. 5. Выпекайте 20–25 минут при температуре 200 °C. 6. Во время выпекания 2 раза переверните на 1/3*, один раз смажьте маслом. 7. Снова смажьте маслом и обвалите в сахарной смеси с корицей. 8. Снимите ручку и осторожно снимите трубочку.

***Примечание:** Время, необходимое для выпекания, и интервалы для поворота формы могут отличаться, приспособьте их типу вашей духовки.

Внимание: Во время выпекания формы, подставка и силиконовые ручки нагреваются, всегда используйте кухонные рукавицы.