

Инициатива

ДУНАВСКО ВРАБЧЕ

Дунавското врабче от град Улм – как се прави?

Продукти:

Рецепта за 12 врабчета

500 грама брашно
40 гр. мая за хляб
80 гр. захар
1 яйце
80 гр. разтопено масло
250 мл. топло прясно мляко

Рецепта за 300 врабчета

12,5 килограма брашно
240 гр. мая за хляб
2 кг. захар
25 яйца
2 кг. разтопено масло
6, 250 литра топло прясно мляко

За украсата: яйца от други птици, стафиди, захар на кристали, знамето на Европа, клечици



Как да приготвите тестото?

Поставете маята, брашно и захар в голяма купа.

- Използвайте голяма купа, в която поставяте брашното като правите малък кладенец в центъра. Добавете захарта, маята и част от затопленото мляко. Оставете закваската да престои около 15 минути, за да се размножат дрождите. Ако използвате суха мая, можете просто да поставите захарта, маята и брашното в купата.
- След това, добавете останалата част от млякото, яйцата и разтопеното масло в купата и месете, докато се смесят добре продуктите. Трябва да получите гладко тесто.

- Покрийте тестото с кърпа и го оставете да втасва поне един час на топло (на стайна температура).
- Забележка: При големи количества тесто и повече време за втасване можете да намалите количеството на маята и можете просто да добавите маята към топлото мляко и да омесите всички останали съставки на гладко тесто.
- Загрейте фурната до 200 ° C.

Как да се направят Дунавските врабчета?

1. Една порция, една топка от тестото е около 70 гр. Кухненският кантар би бил полезен.



2. От всяка топка направете лента





3. Направете възел с лентата от тесто. В горния край на лентата ще бъде оформена главата на врабчето, а в долния край - опашката.



4. Оформете главата на врабчето. Намокрете с малко вода две половини или четвъртинки от стафиди и ги притеснете леко върху тестото, за да се оформят очите на врабчето.



5. Оформете опашката на врабчето, като изравните другия край на тестото и направите два среза в нея, така че да изглеждат като пера.



6. Добавете европейското знаме или дървени клечка в клюна на врабчето, както е показано на снимката. Ако добавите дървена клечка, то трябва да я замените с европейското знаме след печене.



7. Намажете врабчето с яйчен жълтък и украсете със захар на кристали



8. Печете врабчетата за около 20 минути в загрята до 200 ° С фурна



9. Оставете врабчетата да се охладят. Споделете ги с хора, които не познавате много добре. Нека врабчетата бъдат знак за приятелство, знак за обща и мирна Европа!



10. Изпратете ни снимки на Вашите врабчета за нашия уебсайт. Не забравяйте да добавите разрешението на фотографа и хората на снимките за ползването им.

Очакваме с нетърпение да видим Вашите врабчета. Надяваме се, че ще ги споделите с нас, защото: **Споделянето на хляб е знак за приятелство и уважение!**



