

Acțiune de coacere Vrabia-dunăreană. A împărți pâine înseamnă a-ți păsa

Vrabia dunăreană din Ulm– Instrucțiuni de pregătire

Ingrediente:

Rețetă pentru aprox. 12 Vrabii

- 500 g făină
- 40 g drojdie
- 80 g zahăr
- 1 ou
- 80 g unt topit
- 250 ml lapte cald
- Pentru decorare: gălbenuș de ou, stafide, cristale de zahăr / zahăr de decor, steaguri europene

Rețetă pentru aprox. 300 Vrabii

- 12,5 kg făină
- aprox. 240 g drojdie
- 2 kg zahăr
- 25 ouă
- 2 kg unt topit
- 6,25 l lapte cald



Cum se face aluatul cu drojdie:

Combinați făină, drojdie și zahăr într-un castron mare.

- Folosiți un castron mare și adăugați făină, apoi formați o gaură mică în centru. Adăugați zahăr, drojdie și o parte a laptelui cald. Lăsați-l să stea timp de 15 minute. Dacă folosiți drojdie uscată, puteți adăuga zahărul și drojdia cu făina în castron.
- Se adaugă restul laptelui, oul (ouăle) și untul topit și se amestecă bine până aveți un aluat neted.
- Acoperiți aluatul și lăsați-l să stea cel puțin o oră la un loc cald, la temperatura camerei.
- Sfaturi: Cu cantități mari de aluat și mai mult timp pentru creștere, puteți reduce cantitatea de drojdie și puteți adăuga drojdia în laptele cald și să o amestecați cu toate celelalte ingrediente într-un aluat neted.
- Preîncălziți cuptorul la 200 grade C

Cum să faceți Vrăbiile dunărene:

1. Împărțiți aluatul în mingiuțe mici (de aprox.70 g fiecare). Un cântar de bucătărie poate fi de ajutor



2. Întindeți mingiuțele în fâșii.



3. Faceți un nod cu fâșia de aluat, capul Vrabiei va fi format din partea de sus a fâșiei, iar coada ei din cea de jos.



4. Formați capul, puneți două jumătăți sau sferturi de stafide în aluat pentru ochi. Lipiți-le de aluat cu puțină apă și împingeți încet.





5. Formați coada de pasăre, aplatizați celălalt capăt al aluatului și tăiați de două ori în el, pentru a arăta ca niște pene.



6. Puneți steagul european sau un bețișor de lemn în ciocul vrăbiei, ca în imagine. Dacă adăugați un bețișor de lemn, trebuie să-l înlocuiți după coacere cu steagul european.



7. Periați pasărea cu gălbenuș de ou și presărați-o cu cristale de zahăr / zahăr de decor.



8. Coaceți la 200 °C pentru aprox. 20 de minute, până este bine făcută.



9. Lăsați Vrabile să se răcească și împărțiți-le cu persoane pe care nu le cunoașteți bine sau prea puțin, ca un semn de prietenie, ca semn al unei Europe comune și pașnice!



10. Trimiteți pozele acțiunii dvs. de coacere pentru website. Nu uitați să adăugați acordul fotografului și a oamenilor din poze.

Așteptăm cu nerăbdare să vedem rezultatele și sperăm să împărțiți cu noi, deoarece: A împărți pâine înseamnă a-ți păsa!



