

Веночки с пряностями

На 16 штук: 550 г муки, 40 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 3 вареных и очищенных картофелины, 100 г сметаны, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки соли, по 1 чайной ложке молотого кориандра, молотого сушеного тимьяна, семян аниса и семян тмина, 1 яичный желток, 2 ст. ложки сливок, по 1 ст. ложке мака и кунжута, 50 г тёртого сыра и 50 г семян тыквы.

Муку просеять в миску. Сделать углубление и раскрошить в него дрожжи. Перемешать с сахаром и 180 мл тёплой воды. Накрыть полотенцем и оставить подходить 15 минут.

Из картофеля, сметаны и масла сделать миксером пюре и добавить к опаре вместе с солью и пряной зеленью. Вымесить тесто и оставить подходить ещё на 15 минут.

Разделить тесто на 16 порций. Скатать из каждой по 2 «колбаски». Перекрутить их жгутом и соединить в кольцо (получится бублик-«веночек»). Положить на смазанный противень и оставить на 15 минут для расстойки.

Нагреть духовку до 175°. Взбить желток со сливками и смазать «веночки». Посыпать каждые 4 изделия разными приправами: маком, кунжутом, тёртым сыром, семенами тыквы.

Выпекать 30-40 минут до золотистого цвета.