

АНАСОН БИСКВИТКА С КАРДАМО ОТ ПАЛЕСТИНА

Palestinian anise cookies

الكعك الفلسطيني بالتم

Продукти за тестото

330103	СЛАДКАРСКО брашно	450гр.
090240	Кардамон	2гр.
090241	Семена от анасон	6гр. (натрусени)
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	150гр
	Захар кристална	15гр
	Прясна мая	10гр
	Вода	130гр.

Продукти за пълнежа

180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“	500гр.
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	50гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
090240	Кардамон	2гр.
	Парчета от форми (или кранбериз)	200гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и слагаме в пос.

Начин на работа

1. хомогенизираме първите три съставки, брашно, кардамон и натрусен анасон. Добавете зехтина и го втрийте в брашното с върховете на пръстите. На този етап ще изглежда като мокър пясък.

2. Разтворете захарта и маята във водата и добавете бавно към първата смес. Месите внимателно до хомогенизация но не прекалено защото не искаме да се развият глутените на брашното. При нужда добавете малко вода. **НЯМА** да почива тестото, ще работим веднага.

3. Разделяме тестото по 50гр. и отваряме **МНОГО** тънък лист за да се получат хрупкави бисквити.

4. С пош поставете пълнеж в отворения лист припокрийте краищата и с върховете на пръстите си направете вдлъбнатина, за да запечатате ръбовете заедно

5. Печем на предварително загрята печка. На 180-200°C за около 12-14 мин до като изделията получат златен цвят.



