

# Сладко редено хлебче

Хляб на филийки с масло и канела

15 порции (доза)    Medium  up to 40 Min.



## Съставки:

### форма за кекс:

### Тесто:

160 мл прясно мляко  
50 г краве масло  
400 г пшенично брашно  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
30 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
1 ч.л. сол  
1 бр. яйца

### Пълнеж:

70 г краве масло меко  
80 г захар  
2 пак. захар с канела Dr.Oetker

## 1 Тесто със суха мая:

Разтопете маслото в затоплено мляко. Пресейте брашното в купа и го смесете със сухата мая. Добавете останалите продукти и млякото. Разбийте с миксер за кратко на най-ниска, след това за 5 минути на най-висока степен, до получаването на гладко тесто.

Оставете тестото покрито на топло, докато видимо увеличи обема си.

## 2 Върху леко набрашнена повърхност размесете тестото и разточете до получаване на квадрат с размери 40x40 см.

## 3 Пълнеж:

Смесете маслото със захарта с канела и намажете с нож върху квадратното тесто. Разрежете го на 25 квадрата (8 x 8 см), фиг. 2.



- 4 Поставете намазнената форма за печене вертикално и подредете квадратите един върху друг (фиг. 2). Раздалечете филийките, за да запълните формата.



Печете в долната половина на предварително загрята фурна около 35 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

Извадете хляба от формата и оставете да се охлади.