**Рецепты Пасхи европейских стран мира. Германия.**

В Германии пекут на Пасху Апостол-торт (Apostelkuchen), очень оригинальный кулич и необычайный по своей форме.

Это название было взято за основу как напоминание о тайной вечере Иисуса Христа с Апостолами в чистый четверг.

На самом деле Апостол-торт внешне представляет собой скорее не торт, а вкусную пасхальную булку, внешний вид которой ассоциируется у немцев с апостольской шляпой.

Также хочу отметить, что внешнее оформление Apostelkuchen традиционное и существенно отличается от внешнего вида Пасхи других стран мира.

Для его приготовления вам понадобится:

**Ингредиенты: (на 4 порции)**

пшеничная мука – 500 г

свежие дрожжи – 30 г

сахар – 50 г

сливочное масло – 50 г

соль – 1 ч. ложка

молоко – 200 мл

яйцо – 2 шт. (желток яичный – 2 шт., 1 белок)

цедра 1 лимона

изюм – 120 г

Для отделки: сливочное масло, сахар.

**Технология приготовления:**

**ШАГ№1**

Предварительно все продукты необходимо достать из холодильника, так как они должны быть комнатной температуры.

Свежие дрожжи развести в предварительно нагретом до температуры 30 С молоке, добавить 2 чайные ложки сахара,2 чайные ложки муки и оставить для процесса брожения на 20 минут.

Взбить миксером 2 желтка с сахаром.

Через 20 минут влить в дрожжевую закваску смесь желтков с сахаром, добавить предварительно просеянную муку, предварительно растопленное сливочное масло, соль и вымесить тесто в течение 15 минут до однородной консистенции.

Тесто по своей консистенции должно быть упругое, не очень плотное.

**ШАГ№2**

Готовое тесто нужно затем переложить в высокую посуду и накрыть полотенцем и поставить на 1 час в теплое место для брожения.

Тесто нужно несколько раз обминать, для того, чтобы выходил углекислый газ, который выделяется в процессе брожения.

**ШАГ№3**

Через 1 час добавить в тесто цедру лимона, изюм и еще раз вымесить тесто 10 минут.

**ШАГ№4**

Предварительно готовим формы для выпечки, на дно формы кладем пергамент и смазываем формы маслом.

Готовое тесто разделить на 4 части, 2 части должны быть по размеру в 2 раза больше, так как внешне форма будет иметь вид шляпы.

Каждые части теста катаем в колобок. Большие колобки выкладываем в форму для выпечки, скалкой слегка раскатываем, чтобы придать круглую форму в виде большой лепешки.

**ШАГ№5**

По центру место скрепления маленького колобка с большой лепешкой необходимо смазать белком, для того, чтобы закрепить место соединения.

На большие лепешки кладем маленькие колобки, маленькие колобки должны быть высокими, поэтому их раскатывать не нужно.

Сформированные изделия теста нужно оставить на 30 минут, чтобы тесто поднялось в объеме.

**ШАГ№6**

Через 30 минут изделия смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, сделать 4 надреза горизонтальных на больших лепешках, для того, чтобы придать форму по «краям шляпы» и поставить в духовку для выпекания.

Температура выпекания должна быть 160С. Время выпекания 20-25 минут.

Горячий Apostelkuchen нужно обязательно снова смазать маслом и посыпать сахаром.

Остудить под полотенцем и затем можно его разрезать и дегустировать.

