

30 сентября

## Именинный крендель ко Дню вселенских бабьих именин

30 сентября отмечают день памяти обладательницы четырех популярных имен — Софии, Веры, Надежды и Любви. Поэтому в народе день получил название Вселенских бабьих именин. К этому дню женщины пекли именинные крендели. Предлагаем не отходить от традиции и попробовать испечь вкусный сдобный крендель.



Фото: по лицензии PxHere

### Потребуется:

- мука — 1 кг;
- сухие дрожжи — 20 г;
- топленое масло — 100 г;
- сахар — 100 г;
- куркума — 5 г;
- соль — 5 г;
- кунжут — 20 г;
- мёд — 20 г;

- вода — 0,5 л.

## Приготовление:



Фото: по лицензии PxHere

1. Смешать муку, куркуму, сахар, соль и дрожжи. Муку предварительно просеять.
2. Аккуратно вливать в сухую смесь теплую воду (около 38 градусов), замесить тесто. Ориентировочно на 1 кг муки потребуется 0,5 л воды.
3. Вымесить тесто, поставить его на 10-15 минут в теплое место.
4. Добавить в тесто топленое масло и снова хорошо вымесить, накрыть миску полотенцем и оставить тесто подниматься на 1,5 часа.
5. Сформировать из теста несколько кренделей. Размер зависит от желания — можно сделать небольшие, можно 2 больших.
6. Выложить на смазанный маслом противень, сверху смазать растопленным маслом и посыпать кунжутом. Поставить в духовку на 20 минут на 50 градусов. Затем увеличить температуру до 200 градусов и выпекать 30 минут.
7. Мед смешать с водой 1 к 1, смазать горячий крендель.

**Приятного аппетита!**



Олеся Тимофеева  
Специально для Журнала Calend.ru

---

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

**CALEND.RU**  
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>