

Recette Traditionnelle du Trdelník Tchèque

Présentation

- Le Trdelník est une pâtisserie traditionnelle d'Europe centrale, célèbre pour sa forme cylindrique creuse et sa croûte caramélisée.
- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de repos : 1 heure
- Temps de cuisson : 15-20 minutes

Ingrédients pour la pâte

- 500g de farine de blé
- 250ml de lait tiède
- 20g de levure boulangère fraîche
- 60g de beurre fondu
- 50g de sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture

- 100g de sucre cristallisé
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 50g de noix concassées (optionnel)
- 50g de beurre fondu (pour badigeonner)

Matériel nécessaire

- Rouleaux en bois ou tubes en métal (type moules à cannoli ou rouleaux de papier aluminium recouverts de papier cuisson)
- Pinceau de cuisine
- Four traditionnel
- Plaque de cuisson

Étapes de préparation

- Délayer la levure dans le lait tiède avec une pincée de sucre et laisser reposer 10 minutes.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, l'œuf et le beurre fondu. Ajouter le mélange de levure.
- Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique. Laisser lever sous un linge propre pendant 1 heure.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper des bandes d'environ 2 cm de large.
- Enrouler les bandes de pâte autour des cylindres en faisant chevaucher légèrement les bords.
- Badigeonner la pâte avec le beurre fondu et rouler le cylindre dans le mélange sucre/cannelle/noix.
- Placer les cylindres sur un support permettant à la pâte de ne pas toucher la plaque (ou suspendus) et enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
- Faire pivoter les cylindres régulièrement pour une cuisson uniforme.

Conseils de dégustation

- Servir chaud immédiatement après la sortie du four.
- Peut être garni à l'intérieur avec de la glace, de la chantilly ou du chocolat fondu.
- Se marie parfaitement avec un café ou un chocolat chaud.