

Cinamonruloj kun pekanoj kaj karamelo

Ingrédients

- 200g da plena lakto
- 15g da fre a fermento
- 500g da faruno de gruo a T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 180g da butero
- 75g da butero pomada
- 120g da brun akolo
- 2 kuleroj da pulvorkanelo
- 100g da plena likva kremo por la kuirado

Préparation

1. Epizodo 2 de mia serio cinnamon rolls i tiu a tuno, versio kun pekanoj & karamelo.
2. Bone mola bulo, krustaj pekanoj, cinnamo, kompreneble, gla o kun kremfroma o kaj onta karamelo, jen kio atendas vin Ingrediencoj :Mi uzis pulvorkanelon kaj pekanojn Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
3. Materialo :Mi uzis mian roboton Cooking Chef de Kenwood / kodo FLAVIE = 3 donitaj akcesora o por la a eto de la roboto / kodo FLAVIE2 = 20% rabato sur iuj akcesora oTempo de preparado : 40 minutoj de preparado + 25 minutoj de kuirado + minimum 3h de ripoPor dek cinnamon rolls (is 14-15 se vi faras pli malgrandajn) : Bulopasto : da plena lakto da fre a fermento da faruno de gruo a T45 2 ovojn da salo da sukero da butero En la ujo de la roboto, ver u la lakton kaj la fre an fermenton dispecigitan.
4. Kovru kun la faruno, poste aldonu la sukeron, la salon kaj la ovojn.
5. Miksu je malalta rapido dum 10 is 15 minutoj, la pasto devas aparti de la muroj de la roboto.
6. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj miksu denove is la butero estas bone enmetita, ke la pasto denove aparti as de la muroj de la ujo kaj ke i formas irmon kiam oni etendas in.
7. Lasu la paston levi i dum 30 minutoj e ambra temperaturo, poste formu globon, kovru in kaj metu in en la fridujon almena 2 is 3 horojn, se eble tutan nokton.
8. Garnituro kun kanelo : da butero pomada da brun akolo 2 kuleroj da pulvorkanelo Miksu la 3 ingrediencojn is vi havas bone homogenan preparon.
9. Kuirado kaj finaj detaloj : da plena likva kremo por la kuirado irka 60- da hakitaj pekanoj QS da karamelo La gla o : da kremfroma o + da pulvora sukero + da butero pomada + vanila ekstrakto Etendu la paston en grandan rektangulon (irka 60 x 30cm) poste etendu la kanela preparon sur la tuta surfaco de la pasto.
10. Aldonu hakitajn pekanojn.
11. Rolu la paston en grandan rulon.
12. Detalu rulonojn de irka 3-4cm dike (provu ne tro premadi ilin, se necese vi povas meti la paston iom en la malvarmo anta detali).
13. Metu ilin en ujon distancigante, ili almena duobli os en volumeno poste.
14. Lasu ilin levi i dum irka 1h e ambra temperaturo, poste ver u la likvan kremon sur ili distribuant in ie en la ujo.
15. Poste, baku ilin dum irka 25 minutoj je 180°C.

16. Preparu la glaŝon miksanle la 3 ingrediencojn mane aŭ kun elektra miksililo.
17. Lasu la cinnamon rolls malvarmeti i kelkajn minutojn antaŭ ol aldoni la glaŝon.
18. Poste, aldonu la karamelon kaj hakitajn pekanojn kaj ŝuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com