

Pekaanipähkinä-kanelipullat ja karamelli

Ingrédients

- 200g täysmaitoa
- 15g tuoreita hiivoja
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita
- 75g pehmeää voita
- 120g muscovadosokeria
- 2 ruokalusikallista kanelia jauheena
- 100g täysmaitoa paistamiseen

Préparation

1. Jakso 2 syksyn cinnamon rolls -sarjastani, pähkinä- ja karamelliversio.
2. Pehmeä pulla, rapeita pekaanipähkinöitä, kanelia tietenkin, cream cheese -kuorrutus ja kermaista karamellia, tässä on mitä odotat Ainekset :Käytin kanelia jauheena ja pekaanipähkinöitä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
3. Tarvikkeet :Käytin omaa Kenwoodin Cooking Chef -robottia / koodi FLAVIE = 3 ilmaiseksi lisävarusteita robotin oston yhteydessä / koodi FLAVIE2 = 20% alennus kaikista lisävarusteistaValmistusaika : 40 minuuttia valmistelua + 25 minuuttia paistoa + vähintään 3h lepoaikaKymmenelle cinnamon rollsille (jopa 14-15 pienemmille) : Pullataikina : täysmaitoa tuoreita hiivoja vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Robottikulhoon kaada maito ja murena tuoreet hiivat.
4. Peitä jauhoilla, lisää sitten sokeri, suola ja munat.
5. Vaivaa matalalla nopeudella 10-15 minuuttia, taikinan tulee irrota robotin reunoista.
6. Lisää voi pieninä paloina ja vaivaa uudelleen, kunnes voi on hyvin sekoittunut, taikina irtaana jälleen kulhon reunoista ja se muodostaa kalvon, kun sitä venytetään.
7. Anna taikinan kohota 30 minuuttia huoneenlämmössä, muotoile sitten palloksi, peitä se ja laita jääkaappiin vähintään 2-3 tuntia, jos mahdollista, koko yöksi.
8. Kanelitäyte : pehmeää voita muscovadosokeria 2 ruokalusikallista kanelia jauheena Sekoita 3 ainesosaa, kunnes saat hyvin homogeenisen seoksen.
9. Paistaminen ja viimeistely : täysmaitoa paistamiseen Noin 60- hakattuja pekaanipähkinöitä QS karamellia Kuorrutus: cream cheese + tomusokeria + pehmeää voita + vaniljaekstrakti Kauli taikina suureksi suorakulmioksi (noin 60 x 30 cm) ja levitä kaneliseos koko taikinan pinnalle.
10. Lisää hakattuja pekaanipähkinöitä.
11. Rullaa taikina suureksi rullaksi.
12. Leikkaa rullia noin 3-4 cm paksuiksi (yritä olla puristamatta niitä liikaa, tarvittaessa voit laittaa taikinan hetkeksi jääkaappiin ennen leikkaamista).
13. Aseta ne vuokaan väliin, ne kaksinkertaistuvat vähintään koossa myöhemmin.
14. Anna niiden kohota noin 1h huoneenlämmössä, kaada sitten kerma niiden päälle jakamalla se tasaisesti vuokaan.
15. Paista niitä noin 25 minuuttia 180°C:ssa.
16. Valmista kuorrutus vatkaamalla 3 ainesosaa käsin tai sähkövatkaimella.

17. Anna cinnamon rollsien jäähtyä muutama minuutti ennen kuorrutuksen lisäämistä.
18. Lisää sitten karamelli ja hakattuja pekaanipähkinöitä ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com