

Suklaa-kanelipulla

Ingrédients

- 200g täysmaitoa
- 15g tuoreita hiivoja
- 500g vehnäjäuhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita
- 60g pehmeää voita
- 20g kaakaota
- 90g muscovadosokeria
- 5g kanelijauhetta
- 100g täysmaitoa paistamiseen

Préparation

1. Hei, jouluaika lähestyy hiljalleen, mutta ennen kuin siirrymme jouluhalkoihin ja muihin vuoden lopun makeisiin, tässä on vielä yksi resepti kanelipullille, tällä kertaa suklaalla!
2. Vaihteeksi olen valinnut tehdä jättikanelipullan, joka leikataan paloiksi, kuin kakku.
3. Muuten sama pehmeä pullataikina, kaakaotäyte (ja tietenkin kanelia) sekä sulatetusta suklaasta valmistettu cream cheese -kuorrutus, pelkkää onnea Tarvikkeet :KaulinMini koukkuAinekset :Käytin kaakaojauhetta ja suklaata guanaja merkiltä Valrhona : koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin kanelia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Valmistusaika : 40 minuuttia valmistelua + 50 minuuttia paistoa + vähintään 3h lepo/kohotusJättikanelipullalle, jonka halkaisija on 26-30 cm (tai kymmenelle yksittäiselle) : Pullataikina : täysmaitoa tuoreita hiivoja vehnäjäuhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Robotin kulhoon kaada maito ja murena tuoreet hiivat.
6. Peitä jauhoilla, lisää sitten sokeri, suola ja munat.
7. Vaivaa matalalla nopeudella 10-15 minuuttia, taikinan tulee irrota robotin reunoista.
8. Lisää voi pieninä paloina ja vaivaa uudelleen, kunnes voi on hyvin sekoittunut, taikina irtaantuu jälleen kulhon reunoista ja muodostaa kalvon, kun sitä venytetään.
9. Anna taikinan kohota 30 minuuttia huoneenlämmössä, muotoile sitten palloksi, peitä se ja laita jääkaappiin vähintään 2-3 tunniksi, mieluiten koko yön.
10. Kakaotäyte ja kaneli : pehmeää voita kaakaota muscovadosokeria kanelijauhetta Sekoita 4 ainesosaa, kunnes saat tasaisen seoksen.
11. Paistaminen ja viimeistely : täysmaitoa paistamiseen Kuorrutus: cream cheese + pehmeää voita + sulatettua tummaa suklaata Muutama suklaapala koristeluun Kauli taikina suureksi suorakulmioksi (noin 60 x 30 cm) ja levitä kaakao- ja kaneliseos koko taikinan pinnalle.
12. Leikkaa 3-4 cm leveiksi suikaleiksi.
13. Kääri ne yksi kerrallaan suureksi rullaksi.
14. Aseta se rullalle vuokaan ja anna kohota noin 1h huoneenlämmössä, kaada sitten kerma sen päälle tasaisesti vuokaan.
15. Paista sitten noin 50 minuuttia 170°C:ssa.
16. Valmista kuorrutus vatkaamalla 3 ainesosaa käsin tai sähkövatkaimella, kunnes se on hyvin kermaista ja

tasaista.

17. Anna pullan jäähtyä muutama minuutti ennen kuorrutuksen ja suklaapaloja lisäämistä, ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com