

Gulungan kayu manis

Ingrédients

- 250g tepung terigu
- 12g ragi segar
- 90g mentega
- 30g gula
- 1 butir telur
- 100g susu
- 5g garam
- 80g mentega lunak
- 50g gula palem
- 5g kayu manis bubuk
- 1 butir telur

Préparation

1. Di rumahku, bulan Oktober = kembalinya kayu manis dalam segala bentuknya!
2. Dalam kue, roti, minuman hangat.
3. Dan meskipun kayu manis cocok dengan banyak aroma (coklat, kopi, hazelnut, vanila, almond.
4.), saya pikir saya lebih menyukainya sendiri, seperti dalam cinnamon rolls ini.
5. Roti yang diisi dengan campuran gula, mentega, dan kayu manis ini sangat populer di seberang Atlantik dan akan menjadi sarapan yang sempurna jika Anda menyukai kayu manis (saya bayangkan itu benar jika Anda telah mendarat di sini)!
6. Waktu persiapan: 30 menit + istirahat + 15 menit pemanggangan Untuk selusin roti: Adonan roti: tepung terigu ragi segar mentega gula 1 butir telur susu garam Dalam wadah mixer dengan kait adonan, letakkan ragi dan susu.
7. Tutupi dengan tepung, kemudian tambahkan telur, garam, dan gula.
8. Uleni selama sekitar 10 menit hingga mendapat adonan yang homogen dan terlepas dari sisi mangkuk.
9. Kemudian, tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil, dan uleni lagi hingga mendapat adonan yang elastis dan membentuk juga saat ditarik.
10. Kemudian, bentuk bola, biarkan pada suhu ruangan selama 30 menit (tertutup kain), lalu bungkus dan taruh di lemari es semalaman (jika Anda terburu-buru, minimal 2 jam).
11. Isian: mentega lunak gula palem kayu manis bubuk Campurkan ketiga bahan dengan baik.
12. Gilas adonan roti hingga ketebalan sekitar 3-4 mm, lalu oleskan isiannya di atasnya.
13. Lipat adonan menjadi dua.
14. Potong-potong adonan menjadi pita.
15. Tarik sedikit setiap pita, lalu bentuk roti dengan membuat "simpul" dengan adonan.
16. Biarkan mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit pada suhu ruangan.
17. Pemanggangan: 1 butir telur Olesi roti dengan telur kocok, lalu panggang selama 12 hingga 15 menit pada suhu 190°C.
18. Biarkan hangat, lalu nikmati!