

Cinnamon rolls (atau kanelbullar) dengan mentega kecoklatan dan gula muscovado

Ingrédients

- 20g ragi segar
- 250g susu murni
- 600g tepung T45 atau tepung protein tinggi
- 2 telur
- 50g gula
- 8g garam
- 100g mentega
- 115g mentega noisette
- 7g kayu manis bubuk
- 160g gula merah kasar
- 75g krim cair
- 65g philadelphia
- 40g mentega noisette
- 30g gula muscovado

Préparation

1. Roti gulung kayu manis, atau cinnamon rolls, atau kanelbullar, banyak nama untuk roti kecil berisi kayu manis ini yang disukai banyak orang pada musim gugur!
2. Resep ini tidak sulit jika Anda memiliki mesin penyangrai (jika tidak, Anda akan membutuhkan lebih banyak waktu dan tenaga untuk menguleni adonan), dan lapisan gula adalah opsional, roti-roti ini sudah sangat lezat, lembut dan harum secara alami.
3. Untuk menyimpannya, bungkuslah segera dalam plastik segera setelah keluar dari oven dan panaskan beberapa detik di dalam microwave (Anda juga bisa membekukannya jika ingin mempersiapkannya lebih awal).
4. Tentu saja, Anda juga bisa membagi bahan menjadi setengah, tapi saya peringatkan, roti ini cepat habis!
5. Sedikit kekhasan dalam resep saya, saya menggunakan mentega noisette untuk isi dan lapisannya, tetapi jika Anda kekurangan waktu, Anda bisa menggunakannya dengan mentega biasa.
6. Bahan: Saya menggunakan kayu manis dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
7. Waktu persiapan: 30 menit + mengembang + memanggang Untuk sekitar dua puluh cinnamon rolls (tergantung ukurannya): Roti: ragi segar susu murni tepung T45 atau tepung protein tinggi 2 telur gula garam mentega Dalam wadah pengaduk, campurkan ragi yang telah diurai dan susu.
8. Tambahkan tepung, lalu telur, gula, dan garam.
9. Uleni hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk dan lembut sekitar 10 hingga 15 menit dengan kecepatan sedang.
10. Tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil, uleni lagi sampai adonan lembut dan bisa ditarik tanpa robek.
11. Tutup adonan dan biarkan mengembang semalaman di lemari es (atau 30 menit pada suhu kamar dan 2 hingga 3 jam di lemari es).
12. Isi: mentega noisette kayu manis bubuk gula merah kasar Beberapa jam sebelum mengisi roti, siapkan mentega noisette: ambil sekitar mentega dan panaskan dengan api sedang hingga tidak lagi berisik dan berbau harum.

13. Tuang ke dalam mangkuk dan biarkan dingin sepenuhnya sehingga memiliki tekstur krim.
14. Kemudian, ambil dan campurkan dengan kayu manis dan gula merah.
15. Giling adonan roti hingga menjadi persegi panjang besar, dengan ketebalan sekitar $\frac{1}{4}$ cm.
16. Oleskan isian di atasnya, lalu gulung roti menjadi gulungan panjang.
17. Potonglah menjadi potongan-potongan setebal sekitar 5cm, dan tempatkan dalam piring oven (jangan terlalu berdesakan, beri mereka waktu untuk mengembang).
18. Biarkan mengembang sekitar 1 jam pada suhu kamar.
19. Memanggang: krim cair Ketika cinnamon rolls telah mengembang, tuangkan krim cair di atasnya agar tetap lembut saat memanggang, lalu panggang selama 20 hingga 25 menit pada suhu 180°C.
20. Lapisan gula: philadelphia mentega noisette gula muscovado Campurkan ketiga bahan tersebut, kemudian oleskan lapisan gula pada cinnamon rolls yang masih agak hangat (jika berencana ingin dimakan nanti atau dibekukan, beri lapisan gula saat akan dimakan).
21. Siapkan minuman panas favorit Anda, dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com