

Cynamonowe bueczki z pekanami i karmelem

Ingrédients

- 200g mleka pełnotłustego
- 15g drożdży
- 500g mąki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masła
- 75g masła w temperaturze pokojowej
- 120g brązowego cukru
- 2 łyki cynamonu w proszku
- 100g mietany kremówki do pieczenia

Préparation

1. Odcinek 2 mojej serii cinnamon rolls tej jesieni, wersja z pekanami i karmelem.
2. Miłka bueczka, chrupiące orzechy pekan, cynamon oczywiście, lukier z serka kremowego i aksamitny karmel, oto co na was czeka. Składniki: Użyj cynamonu w proszku i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
3. Sprzęt: Użyj mojego robota Cooking Chef od Kenwood / kod FLAVIE = 3 akcesoria gratis przy zakupie robota / kod FLAVIE2 = 20% zniżki na wszystkie akcesoria. Czas przygotowania: 40 minut przygotowania + 25 minut pieczenia + minimum 3h odpoczynku. Dla około dziesięciu cinnamon rolls (do 14-15, jeśli robisz mniejsze): Ciasto drożdżowe: mleka pełnotłustego, drożdży, mąki pszennej lub T45, 2 jajka, soli, cukru, masła. W misie robota wlej mleko i pokruszone drożdże.
4. Przykryj miską, a następnie dodaj cukier, sól i jajka.
5. Wyrabiaj na małych obrotach przez 10 do 15 minut, ciasto powinno odchodzić od ścianek robota.
6. Dodaj pokrojone w małe kawałki masło i wyrabiaj ponownie, a tłuszcz dobrze wkomponowany, ciasto znów odchodzi od ścianek miski i tworzy cienką błonę, gdy je rozciągniesz.
7. Pozwól ciastu rosnąć przez 30 minut w temperaturze pokojowej, a następnie uformuj kulę, przykryj ją i włóż do lodówki na co najmniej 2 do 3 godzin, jeśli to możliwe, na całą noc.
8. Nadzienie cynamonowe: masło w temperaturze pokojowej, brązowego cukru, 2 łyki cynamonu w proszku. Wymieszaj składniki, a uzyskasz dobrze jednolity mas.
9. Pieczenie i wykończenie: mietany kremówki do pieczenia. Około 60- posiekanych orzechów pekan i karmelu do smaku. Lukier: serka kremowego + cukru pudru + masła w temperaturze pokojowej + ekstrakt waniliowy. Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt (około 60 x 30cm), a następnie rozsmaruj przygotowane cynamonowe na całej powierzchni ciasta.
10. Dodaj posiekane orzechy pekan.
11. Zwiń ciasto w duży rolk.
12. Pokrój na rolki o grubości około 3-4cm (staraj się ich nie zgnieć, w razie potrzeby możesz włożyć ciasto do lodówki przed krojeniem).
13. Umieść je w naczyniu, zachowując odstęp, ponieważ podwoj swój łój to.
14. Pozwól im rosnąć przez około 1h w temperaturze pokojowej, a następnie wlej mietany tłuszcz wierzchni, rozprowadzając go równomiernie w formie.
15. Następnie piecz je przez około 25 minut w temperaturze 180°C.

16. Przygotuj lukier, ubijaj c 3 składniki ręcznie lub za pomocą miksera.
17. Pozwól cinnamon rolls ostygnąć przez kilka minut przed dodaniem lukru.
18. Następnie dodaj karmel i posiekane orzechy pekan i delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com