

Cynamonowe bułeczki (lub kanelbullar) z masłem orzechowym i cukrem muscovado

Ingrédients

- 20g świeżych drożdży
- 250g pełnotłustego mleka
- 600g maki T45 lub chlebowej
- 2 jajka
- 50g cukru
- 8g soli
- 100g masła
- 115g masła orzechowego
- 7g mielonego cynamonu
- 160g cukru trzcinowego
- 75g mielony kremówki
- 65g philadelphia
- 40g masła orzechowego
- 30g cukru muscovado

Préparation

1. Bułeczki cynamonowe, lub cinnamon rolls, lub nawet kanelbullar, wiele nazw dla tej małej bułeczki cynamonowej, która jesienią zadowala prawie każdego!
2. Przepis nie jest skomplikowany, jeśli masz robotę (w przeciwnym razie będziesz potrzebować trochę więcej czasu, a przede wszystkim pracy ręcznej, aby zagnieć ciasto), a glazura jest opcjonalna, bułeczki są tutaj bardzo smaczne, miłe i aromatyczne w naturalnej postaci.
3. Aby je przechować, szybko owiń je folią i wyjmij z piekarnika i podgrzej je kilka sekund w mikrofalówce (można je również zamrozić, jeśli chcesz je przygotować wcześniej).
4. Oczywiście możesz również podzielić to ciasto na pół, ale ostrzegam, znikaj szybko!
5. Mała specyfika w moim przepisie, użyłem masła orzechowego do nadzienia i glazury, ale jeśli masz mało czasu, możesz użyć klasycznego masła.
6. Składniki: Użyłem cynamonu z Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na całej stronie (bez afiliacji).
7. Czas przygotowania: 30 minut + wyrastanie + pieczenie Na około dwadzieścia ciast cynamon rolls (w zależności od ich wielkości): Ciasto drożdżowe: świeżych drożdży pełnotłustego mleka maki chlebowej 2 jajka cukru soli masła W misie roboty miksuje drożdże i mleko.
8. Dodaj maki, a następnie jajka, cukier i sól.
9. Ugniataj ciasto odwracając ciasto w misce i bieżące gładkie, około 10 do 15 minut na średnich obrotach.
10. Dodaj masło pokrojone na małe kawałki, ugniataj dalej a uzyskasz gładkie ciasto, które można rozciągać bez rozdzielania.
11. Przykryj ciasto i pozostaw do wyrównania przez całą noc w lodówce (lub inaczej 30 minut w temperaturze pokojowej i 2 godziny w lodówce).
12. Nadzienie: masło orzechowego mielonego cynamonu cukru trzcinowego Kilka godzin przed nadziewaniem bułeczek przygotuj masło orzechowe: wełk masła i gotuj na średnim ogniu, a przestanie strzelać będzie miły orzechowy zapach.
13. Wlej do miski i pozostaw do całkowitego ostygnięcia, aby nabrała konsystencji pomady.
14. Następnie wełki wymieszaj z cynamonem i cukrem trzcinowym.
15. Rozwałkuj ciasto drożdżowe na duży prostokąt, na około 1 cm grubości.

16. Rozłóż nadzienie na cie cie, a następnie zroluj ciasto w długie wałki.
17. Pokrój na kawałki o grubości około 5 cm i układaj je w naczyniach do pieczenia (nie ustawiaj ich zbyt ciasno, muszą mieć czas na wzrost).
18. Pozostaw do wyrośnięcia ciasto na około godzinę w temperaturze pokojowej.
19. Pieczenie: mietany kremówki. Gdy cinnamon rolls wyrosną, polej je mietanym kremem, aby pozostały dobrze miękkie podczas pieczenia, a następnie piecz je 20 do 25 minut w 180°C.
20. Glazura: philadelphia masło orzechowego cukru muscovado. Wymieszaj trzy składniki, a następnie rozprowadź glazurę na cinnamon rolls jeszcze lekko ciepłych (jeśli planujesz je zjeść ciepło lub zamrozić, nałóż glazurę tylko w momencie jedzenia).
21. Przygotuj swój ulubiony gorący napój i ciesz się!