

Mikate ya mdalasini (au kanelbullar) na siagi ya kikokoto na sukari ya muscovado

Ingrédients

- 20g ya chachu mpya
- 250g ya maziwa kamili
- 600g ya unga wa T45 au wa gruau
- 50g ya sukari
- 8g ya chumvi
- 100g ya siagi
- 115g ya siagi ya karanga
- 7g ya mdalasini wa unga
- 160g ya sukari ya kahawia
- 75g ya krimu ya kioevu
- 65g ya philadelphia
- 40g ya siagi ya karanga
- 30g ya sukari muscovado

Préparation

1. Roulés za mdalasini, au cinnamon rolls, au encore kanelbullar, majina mengi kwa hiki kitafunio kidogo cha mdalasini ambacho kinavutia karibu kila mtu wakati wa vuli!
2. Resheni sio ngumu ikiwa unayo mashine (vinginevyo itakuchukua muda kidogo zaidi na hasa nguvu ya mikono kukanda unga), na glasi ni hiari, brioches tayari ni nzuri sana, laini na harufu nzuri bila chochote.
3. Ili kuzihifadhi, zifunge haraka kwenye filamu ya plastiki baada ya kutoka kwenye oveni na zifanye ziwe moto kwa sekunde chache kwenye microwave (unaweza pia kuzihifadhi kwenye friji ikiwa unapanga kuzitayarisha mapema).
4. Bila shaka, unaweza pia kugawanya kiasi kwa nusu, lakini nakutahadharisha, zinaisha haraka!
5. Kipengele kidogo katika resheni yangu, nimetumia siagi ya karanga kwa ajili ya kujaza na kuweka glasi lakini ikiwa unakosa muda, unaweza kutumia siagi ya kawaida.
6. Viambato: Nimetumia mdalasini kutoka Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio inayohusishwa).
7. Muda wa maandalizi: dakika 30 + kuacha unga upumzike na kupika Kuwa na vigumu ishirini vya cinnamon rolls (kulingana na saizi yao): Brioche: ya chachu mpya ya maziwa kamili ya unga wa T45 au wa gruau Mayai 2 ya sukari ya chumvi ya siagi Katika chombo cha mashine, changanya chachu iliyopondwa na maziwa.
8. Ongeza unga, kisha mayai, sukari na chumvi.
9. Kanda hadi unga utoke kwenye kuta za chombo na uwe mzuri wa laini, takribani dakika 10 hadi 15 kwa kasi ya kati.
10. Ongeza siagi iliyokatwakatwa vipande vidogo, kanda tena hadi upate unga laini na uvute bila kukatika.
11. Funika unga na uache upumzike usiku kucha kwenye friji (au vinginevyo dakika 30 kwa joto la kawaida na masaa 2 hadi 3 kwenye friji).
12. Jazi: ya siagi ya karanga ya mdalasini wa unga ya sukari ya kahawia Masaa machache kabla ya kujaza brioches, tayarisha siagi ya karanga: chukua takribani ya siagi na ipike kwa moto wa kati hadi ipunguze kupigapiga na iwe na harufu nzuri ya karanga.
13. Mimina kwenye bakuli na uache ipoe kabisa ili ipate muundo wa siagi.
14. Kisha, toa na changanya na mdalasini na sukari ya kahawia.

15. Sambaza unga wa brioche kuwa mstatili mkubwa, kwa takribani $\frac{1}{2}$ m kwa unene.
16. Sambaza jazi juu yake, kisha zungusha brioche kuwa mdundo mrefu.
17. Kata vipande vya 5cm kwa unene, na uvipange kwenye vyombo vya kuoka (usiwekee kwa kubanana sana, wanahitaji nafasi ya kupumzika).
18. Waache wapumzike takribani saa 1 kwa joto la kawaida.
19. Kupika: ya krimu ya kioevu Wakati cinnamon rolls zimepumzika, mwagia krimu ya kioevu juu yao ili wabaki laini wakati wa kupika, kisha wawekee kwenye oveni kwa dakika 20 hadi 25 kwa 180°C.
20. Glasi: ya philadelphia ya siagi ya karanga ya sukari muscovado Changanya viungo vitatu, kisha sambaza glasi juu ya cinnamon rolls bado zikiwa vuguvugu (ikiwa unapanga kula baadaye au kuzihifadhi kwenye friji, usipake glasi mpaka muda wa kula).
21. Tayarisha kinywaji chako cha moto unachokipenda, na ujifurahishe!