

Karamelli cevizli tarçınlı çörekler

Ingrédients

- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g un (T45 veya gruau)
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 60g eker
- 180g tereya ı
- 75g yumu ak tereya ı
- 120g esmer eker
- 2 yemek ka ı ı tarçın tozu
- 100g tam sıvı krema

Préparation

1. Bu sonbaharın cinnamon rolls serisinin 2.
2. bölümü, ceviz ve karamel versiyonu.
3. Yumu ak bir çörek, çıtır cevizler, elbette tarçın, krem peynirli bir glazür ve krem si karamel, i te sizi bekleyenler
Malzemeler :Kullandı ım tarçın tozu ve cevizler Koro : sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef robotumu kullandım / kod FLAVIE = robot alımında 3 ücretsiz aksesuar / kod FLAVIE2 = tüm aksesuarlar için %20 indirimHazırlama süresi : 40 dakika hazırlık + 25 dakika pi irme + en az 3 saat dinlendirmeYakla ık on adet cinnamon rolls (daha küçük yaparsanız 14-15'e kadar)
: Çörek hamuru : tam süt taze maya un (T45 veya gruau) 2 yumurta tuz eker tereya ı Robotun kabına sütü ve ufalanm ı taze mayayı dökün.
5. Un ile kaplayın, ardından ekeri, tuzu ve yumurtaları ekleyin.
6. Dö ük hızda 10-15 dakika yo urun, hamur robotun duvarlarından ayrılmalıdır.
7. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve tereya ı iyice karı ana kadar tekrar yo urun, hamur tekrar kabın duvarlarından ayrılmalı ve gerildi inde bir örtü olu turmalıdır.
8. Hamuru oda sıcaklı ında 30 dakika mayalandırın, ardından bir top haline getirin, üzerini kapatın ve buzdolabında en az 2-3 saat, mümkünse bir gece bekletin.
9. Tarçınlı harç : yumu ak tereya ı esmer eker 2 yemek ka ı ı tarçın tozu Bu 3 malzemeyi homojen bir karı ım elde edene kadar karı tırın.
10. Pi irme ve son dokunu lar : tam sıvı krema Yakla ık 60- do ranm ı ceviz ste e ba lı karamel Glazür : krem peynir + pudra ekeri + yumu ak tereya ı + vanilya özü Hamuru büyük bir dikdörtgen ekinde açın (yakla ık 60 x 30cm) ve ardından tarçınlı harcı hamurun tüm yüzeyine yayın.
11. Do ranm ı ceviz ekleyin.
12. Hamuru büyük bir rulo haline getirin.
13. 3-4 cm kalınlı ında dilimler kesin (çok ezmemeye çalı ın, gerekirse hamuru kesmeden önce biraz so utabilirsiniz).
14. Onları aralıklı olarak bir tepsiye yerle tirin, çünkü pi irme sırasında en az iki katına çıkacaklar.
15. Oda sıcaklı ında yakla ık 1 saat mayalanmalarına izin verin, ardından üzerine sıvı kremayı dökün ve tepsiye e it ekilde da ıtın.
16. Ardından, 180°C'de yakla ık 25 dakika pi irin.

17. Glazürü hazırlamak için 3 malzemeyi elle veya elektrikli bir çırpıcı ile çırpın.
18. Cinnamon rolls'u glazürü eklemekten önce birkaç dakika ılımaya bırakın.
19. Ardından, karamel ve do ranmı ceviz ekleyin ve afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com