

Tarçınlı rulo

Ingrédients

- 250g un
- 12g taze maya
- 90g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g süt
- 5g tuz
- 80g oda sıcaklı ında tereya ı
- 50g esmer eker
- 5g tarçın tozu
- 1 yumurta

Préparation

1. Benim evimde, Ekim ayı = her türde tarçın dönü ü!
2. Keklerde, briyo larda, sıcak içeceklerde... Ve tarçın birçok tat ile iyi uyum sa lasa da (çikolata, kahve, fındık, vanilya, badem...), bu cinnamon roll'larda oldu u gibi onu tek ba ına daha çok sevdi imi dü ünüyorum.
3. eker, tereya ı ve tarçın karı ımıyla doldurulmu bu briyo lar, Atlantik'in ötesinde oldukça popülerdir ve tarçın seviyorsanız mükemmel bir kahvaltı yaparlar (buraya geldiyseniz sanırım bu yüzden)!
4. Hazırlık süresi: 30 dakika + dinlenme + 15 dakika pi irmeBir düzine briyo için:Briyo Hamuru: un taze maya tereya ı eker1 yumurta süt tuzKitaplı mikser kabına mayayı ve sütü koyun.
5. Unla kaplayın, ardından yumurta, tuz ve ekeri ekleyin.
6. Yakla ık 10 dakika boyunca yo urun, hamur tamamen homojen hale gelene ve kabın kenarlarından ayrılana kadar.
7. Sonra tereya ını küçük parçalara bölerek ekleyin ve hamur elastik hale gelene ve çekince ince bir tabaka olu ana kadar yeniden yo urun.
8. Sonra bir top olu turun, oda sıcaklı ında 30 dakika (bir bezle örtülü) bekletin, ardından streçle sarıp buzdolabında bir gece bekletin (acele ediyorsanız, en az 2 saat).
9. ç Harcı: oda sıcaklı ında tereya ı esmer eker tarçın tozuÜç malzemeyi iyice karı tırın.
10. Briyo hamurunu yakla ık 3-4 mm kalınlı ında açın, ardından harcı üzerine sürün.
11. Hamuru ikiye katlayın.
12. Hamurdan eritler halinde kesin.
13. Her eridi biraz uzatın, ardından hamurla bir "dü üm" yaparak briyo ları olu turun.
14. Oda sıcaklı ında yakla ık 1,5 saat mayalanmaya bırakın.
15. Pi irme:1 yumurtaBriyo ları çırpılmı yumurtayla üstlerine sürün, ardından 190°C'de 12-15 dakika pi irin.
16. Sıcak servis yapın ve afiyetle yiyin!