

Fındık ezmeli ve muscovado ekerli tarçınlı rulo (veya kanelbullar)

Ingrédients

- 20g taze maya
- 250g tam yağlı süt
- 600g T45 un veya çekim unu
- 2 yumurta
- 50g eker
- 8g tuz
- 100g tereyağı
- 115g fındık yağı
- 7g toz tarçın
- 160g esmer eker
- 75g krema
- 65g philadelphia
- 40g fındık yağı
- 30g muscovado ekeri

Préparation

1. Tarçınlı rulolar, veya cinnamon rolls, ya da kanelbullar, sonbaharda neredeyse herkesin beenisini kazanan bu küçük tarçınlı çörek için birçok isim var!
2. Eğer bir robot mutfak aletiniz varsa tarif zor değil (aksi takdirde hamuru yoürmek için biraz daha zamana ve kesinlikle kol gücüne ihtiyacınız olacak) ve glazür opsiyonel, çörekler zaten sade olarak çok lezzetli, yumuak ve aromatiktir.
3. Onları saklamak için fırından çıktıktan hemen sonra streç filmle sarın ve birkaç saniye mikrodalgada ısıtın (önceden hazırlamak isterseniz dondurabilirsiniz).
4. Elbette, miktarları yarıya indirebilirsiniz, ama sizi uyarayım, çabuk tüketiliyor!
5. Tarifimdeki küçük bir özellik olarak, ben dolgusu ve glazür için fındık yağı kullandım ama zamanınız kısıtlıysa klasik tereyağı kullanabilirsiniz.
6. Malzemeler: Tarçını Koro'dan kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitedeki her eide %5 indirim (ahsi ba lantı değil).
7. Hazırlık süresi: 30 dakika + mayalanma + piirmeYaklaşık yirmi cinnamon rolls için (boyutlarına göre): Çörek Hamuru: taze maya tam yağlı süt T45 un veya çekim unu 2 yumurta eker tuz tereyağı Robot karı tırma kabında parçalanmış mayayı ve sütü karı tırın.
8. Unu ekleyin, ardından yumurtalar, eker ve tuzu ekleyin.
9. Hamur kabın kenarlarından ayrılana ve pürüzsüz olana kadar yoürün, yaklaşık 10 ila 15 dakika orta hızda.
10. Küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin, pürüzsüz ve yırtılmadan uzayabilen bir hamur elde edene kadar yoürün.
11. Hamuru örtün ve tüm gece buzdolabında mayalanmaya bırakın (ya da 30 dakika oda sıcaklığında ve ardından 2 ila 3 saat buzdolabında bekletin).
12. Yaklaşık tereyağı alın ve orta ateşte piirin, çatırdamayı kesene ve güzel bir fındık kokusu verene kadar.
13. Bir kaseye dökün ve tamamen soumasını bekleyin ki yağ kıvam alsın.
14. Daha sonra alın ve tarçın ile esmer ekeri karı tırın.
15. Hamuru büyük bir dikdörtgen ekle getirin, yaklaşık 1/4 cm kalınlığında.
16. Üzerine dolguyu yayın, ardından uzun bir silindire eklinde sarın.

17. Yaklaşık 5 cm kalınlığında dilimler kesin ve fırın tepsisine yerleştirin (çok sıkı tırmayın, mayalanırken genişlemeleri gerekir).
18. Yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.
19. Piirme: krema Cinnamon rolls mayalandıktan sonra, yumuşak kalmaları için üzerlerine krema dökün ve ardından 180°C'de 20 ila 25 dakika fırında piirin.
20. Glaze: philadelphia fındık yağı muscovado şekerini Üç malzemeyi karıştırın, ardından glaze'i hala hafif sıcak olan cinnamon rolls'un üzerine yayın (eğer daha sonra yiyecek ya da donduracaksanız, sadece yeme zamanı geldiğinde glaze'i ekleyin).
21. En sevdiğiniz sıcak içeceği hazırlayın ve keyfini çıkarın!