Chrupiące bułeczki cynamonowe

Te pyszne bułeczki podane z mlekiem przywołają smaki z dzieciństwa.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

24

SKŁADNIKI:

500 g mąki
1 opakowanie (7 g) drożdży instant
1 i 1/4 szklanki ciepłego mleka
50 g margaryny
50 g cukru
1 łyżeczka soli
1 jajko

NADZIENIE
110 g brązowego cukru
100 g cukru
50 g masła, roztopionego
1 łyżeczka cynamonu

POSYPKA
100 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
50 g orzechów włoskich, posiekanych
50 g masła, roztopionego

PRZYGOTOWANIE:

1) Połączyć w dużej misce 250 g mąki z drożdżami. Wymieszać mleko z margaryną, cukrem i solą. Dodać do mąki z drożdżami. Miksować minutę.

2) Wbić jajko. Miksować kolejną minutę na wolnych obrotach. Zwiększyć obroty i miksować jeszcze 3 minuty. Mieszając, dodawać po trochu mąki, tak żeby powstało gęste ciasto.

3) Wyłożyć ciasto na blat posypany mąką. Wyrabiać 6–8 minut. Przykryć i pozostawić na godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

4) Połączyć składniki nadzienia. Odstawić. Wymieszać cukier, cynamon i orzechy włoskie. Odstawić. Ponownie zagnieść ciasto i wyłożyć na blat posypany mąką. Podzielić na 2 równe części.

5) Rozwałkować je na okrągłe placki o średnicy 30 cm. Rozsmarować nadzienie na plackach. Zrolować płaty ciasta i skleić złączenie.

6) Pokroić rolady w plastry grubości 2,5 cm. Ułożyć plastry na natłuszczonych blachach (po 4 na blasze). Przykryć pergaminem. Spłaszczyć dłonią na placki o średnicy 7,5 cm. Przykryć i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia. Przykryć pergaminem i rozwałkować do średnicy 12,5 cm.

7) Posmarować masłem, oprószyć posypką. Przykryć pergaminem i ponownie rozwałkować. Zdjąć pergamin. Piec 10 minut w temperaturze 200°C, aż ciastka się przyrumienią.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 bułeczka zawiera: 231 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 21 mg cholesterolu, 148 mg sodu, 36 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock