

ANIA STARMACH

Cynamonki drożdżowe (25 sztuk)

Co kupić?

Ciasto:

- 900g mąki pszennej (najlepiej typ 550)
- 150g cukru
- 150g masła
- 45g świeżych drożdży
- 370ml ciepłego mleka
- łyżeczka mielonego kardamonu
- 1 duże jajko lub 2 małe

Nadzienie:

- 120g masła
- 120g brązowego cukru
- 4 łyżeczki mielonego cynamonu
- szczypta soli

Dodatkowo:

- rozbełtane jajko do posmarowania bułeczek
- cukier perlisty do posypania bułeczek

Jak przygotować?

Ciasto:

1. Drożdże wymieszaj z cukrem w misie robota, dodaj 4 łyżki ciepłego mleka i 2 łyżki mąki. Tak powstały zaczyn odstaw do wyrośnięcia na 10–15 minut.
2. W tym czasie podgrzej mleko, rozpuść masło, a mąkę wymieszaj z kardamonem.
3. Zaczynij wyrabianie ciasta z pomocą haka na wolnych obrotach i stopniowo do wyrośniętego zaczynu dodawaj ciepłe mleko, masło, jaja i mąkę.

ANIA STARMACH

4. Ciasto wyrabiaj przez około 8 minut.
5. Po tym czasie ciasto odstaw na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Moja mama zawsze kładła je przy kaloryferze, babcia mawiała, że nie ma jak ogrzewanie ciasta „żywym ogniem” i kładła miskę z ciastem przy rozpalanym kominku, natomiast jeśli masz robota Cooking Chef XL lub Titanium Chef Patissier XL, skorzystaj z automatycznego programu do wyrastania ciasta.

Nadzienie:

6. W misie robota umieść wszystkie składniki nadzienia. Masło ucieraj z cynamonem za pomocą mieszadła elastycznego aż będzie super puszyste.

Przygotowanie:

7. Wyrośnięte ciasto podziel na 2 części. Każdą rozwałkuj na prostokąt o grubości około 1 cm.
8. Prostokąty posmaruj masą cynamonową.
9. Ciasto zwijaj w formę „ślimaka” i pokrój na mniejsze krążki.
10. Bułeczki odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.
11. Po tym czasie posmaruj je rozbełtanym jajkiem, posyp cukrem perlistym.
12. Piecz około 8-10 w temperaturze 200 stopni (program góra dół, czas pieczenia zależy od wielkości bułeczek, po upieczeniu warto zastosować metodę „suchego patyczka”).