BUŁKI Z CYNAMONEM

Bułki z cynamonem i gałką muszkatołową to tzw. zawijane drożdżówki z cynamonem Cinnamon Rolls, do których dodałam odrobinę gałki muszkatołowej. Bułeczki z cynamonem można udekorować polewą z serka śmietankowego lub lukrem. W obu przypadkach są bardzo pyszne. Gałkę muszkatołową można pominąć, ale warto choć raz spróbować tych bułeczek z tą przyprawą. Są przepyszne! Polecam również drożdżówki dyniowe (z drożdżami w proszku) i drożdżówki z malinami.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 12 bułek z cynamonem:

- 15 g świeżych drożdży
- 50 g drobnego cukru
- 60 ml ciepłego mleka (nie gorące)
- 380 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 120 ml wody
- 45 g masła, roztopione i przestudzone
- 1 jajko, rozm. L

1. Przygotowujemy rozczyn ze świeżych drożdży. Drożdże kruszymy i zasypujemy 1 łyżeczką cukru. Dodajemy 60 ml ciepłego mleka (nie gorącego) i dokładnie mieszamy, aż drożdże całkowicie się rozpuszczą. Dodajemy 2 łyżki mąki i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczka i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na ok 20-30 minut. Wszystkie składniki na rozczyn bierzemy ze składników na ciasto.
2. W misce lub na stolnicy mieszamy przesianą mąkę, cukier i sól. Dodajemy wodę, roztopione masło, jajko, wyrośnięty rozczyn i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i jednolite (**ok 10 minut**). Ciasto powinno się lepić do rąk. Jeśli będzie się za bardzo kleić możemy dodać trochę więcej mąki (ja dodałam ok 10 g).
3. Przekładamy ciasto do lekko oprószonej mąką miski. Przykrywamy ręcznikiem. Odstawiamy w ciepłe i bez przeciągów miejsce, aby podwoiło swoją objętość – **ok 1-1,5 godz**.
4. **W międzyczasie przygotowujemy nadzienie.**
5. Wyrośnie ciasto wykładamy na lekko podsypaną mąką stolnicę. Wałkiem do ciasta rozwałkowujemy je na kształt prostokąta o **wymiarach 45 x 30 cm**. Następnie smarujemy ciasto nadzieniem z cynamonem i gałką muszkatołową (można też najpierw posmarować ciasto roztopionym masłem i posypać cukrem z przyprawami). Tak przygotowane ciasto zwijamy na kształt długiej rolady. Ostrym nożem kroimy 'roladę' na 12 plastrów o grubości ok 3,5 cm każdy.
6. Rolki umieszczamy w formie o **wymiarach 33×22 cm**. Przykrywamy ręcznikiem

i odstawiamy ponownie do wyrośnięcia – ok 45 min. Następnie wkładamy formę do rozgrzanego piekarnika.
7. Bułki z cynamonem **pieczemy ok 20 do 23 minut w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, aż się ładnie zarumienią.** Wyciągamy i studzimy.
8. Przestudzone bułki z cynamonem dekorujemy polewą z serka lub lukrem.

Nadzienie:

- 50 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 75 g drobnego cukru trzcinowego
- 1,5 – 2 łyżek cynamonu
- 1/3 – 1/2 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej (opcjonalnie)

1. W miseczce, za pomocą łyżeczki, mieszamy masło, cukier, cynamon i gałkę muszkatołową, aż uzyskamy gładką masę.
2. **Drugi sposób na nadzienie:** roztapiamy masło. Cukier mieszamy z przyprawami. Ciasto smarujemy ostudzonym masłem i posypujemy cukrem z przyprawami.

Polewa:

- 125 g serka typu Philadelphia (użyłam serka Milandia z Piątnicy)
- 50 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 5 – 6 łyżek mleka

W misce umieszczamy serek i cukier puder. Przy pomocy miksera mieszamy do momentu otrzymania gładkiej masy. Jeśli polewa z serka wyjdzie za gęsta dodajemy mleko.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz serka.
2. Użyłam mąki pszennej luksusowej, typ 550, może być mąka tortowa.
3. Ciasto drożdżowe im dłużej wyrabiane tym lepiej rośnie! Nie warto skracać czasu ugniatania :).
4. Im dłużej pieczemy bułki z cynamonem, tym będą bardziej suche.
5. Zamiast noża możemy użyć nitki do krojenia ciasta.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na niższym poziomie. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu:
https://www.aspicyperspective.com/better-than-cinnabon-cinnamon-rolls-recipe/

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.