

Buleczki cynamonowe

data aktualizacji: 2020.03.28 autor: Redakcja



Składniki:

- Ciasto:

250 ml ciepłego mleka

1 saszetka drożdży instant (7 g) lub 30 g świeżych drożdży

500 g mąki pszennej

50 g cukru

szczypta soli

1 jajko

2 żółtka

70 g miękkiego masła

do posmarowania: 1 jajko + 2 łyżki mleka

Nadzienie:

70 g masła

20 g cynamonu w proszku

2 łyżki cukru wanilinowego

1/2 szklanki drobnego cukru (trzcinnego lub białego)

skórka starta z 1/2 cytryny

Przygotowanie:

Do ciepłego mleka wsypać drożdże instant, wymieszać i odstawić na 5 minut. Drożdże świeże dokładnie rozetrzeć z łyżeczką cukru, następnie dodać łyżkę mąki oraz 50 ml mleka, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na 10 minut. Mąkę przesiać do miski, dodać cukier i sól. Wymieszać, zrobić wgłębienie, wlać w nie mleko z drożdżami instant lub rozczyn ze świeżych drożdży + resztę mleka. Wszystko wymieszać łyżką. Następnie zacząć wyrabiać ciasto dodając jajko i żółtka. Po ok. 5 minutach wyrabiania dodać masło i dalej wyrabiać (ręcznie, hakiem miksera planetarnego lub w maszynie do chleba) przez ok. 10 minut aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Przykryć folią i odstawić na 1 i 1/2 godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat i wygniatać przez chwilę pozbywając się pęcherzy powietrza. Ciasto podzielić na 2 części i każdą rozwałkować na placek o wymiarach 30 x 30 cm. Placki z ciasta kolejno smarować roztopionym masłem i posypać mieszanką cynamonu, cukru wanilinowego, drobnego cukru i startej skórki. Zawinąć ciasto w roladki i każdą pokroić w poprzek na 12 plasterków o grubości ok. 2 cm. Wszystkie ułożyć na dużej prostokątnej blaszce z zachowaniem odstępów. Odstawić na ok. 45 minut do wyrośnięcia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wierzch bułeczek posmarować roztrzepanym z mlekiem jajkiem i piec na złoty kolor przez ok. 20 minut. Po upieczeniu polać lukrem: zagotować sok z cytryny, dodać cukier puder i wymieszać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35048-buleczki-cynamonowe>