

Cynamonowy chlebek do odrywania



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

drożdże świeże	25 gramów
cukier	2 łyżki
mąka tortowa	3 szklanki
mleko	0.5 szklanki
woda	50 mililitrów
jajo	1 sztuka
masło 82%	50 gramów
sól	1 łyżeczka

Nadzienie:

masło 82%	50 gramów
cukier	0.75 szklanki
cynamon	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie ciasta:

- KROK 1 Masło rozpuścić i wystudzić. Drożdże rozpuścić w letnim mleku, dodać łyżeczkę cukru oraz trzy łyżki mąki i dokładnie wymieszać. Odstawić rozczyn przykryty ściereczką w ciepłe miejsce, na ok. 15 minut.
- KROK 2 Po tym czasie dodać do rozczynu pozostałe składniki ciasta, wymieszać i wyrobić w misce tworząc kulę.

KROK 3 Zostawić ciasto przykryte ściereczką w ciepłym miejscu na ok. 60-90 minut, do podwojenia objętości.

Formowanie chlebka:

KROK 1 Wyrośnięte ciasto umieścić na stolnicy, wyrobić podsypując mąką i rozwałkować na kształt przypominający prostokąt o wymiarach ok. 30x50 cm. Posmarować ciasto roztopionym masłem i posypać cukrem wymieszanym z cynamonem.

KROK 2 Pokroić ciasto na 5 podłużnych pasów.

KROK 3 Nakładać kolejno jeden pas na drugi.

KROK 4 Uzyskany prostokąt pokroić na kwadraty o boku zbliżonym do szerokości keksówki (użyłam keksówki o wymiarach dna 8x27 cm).

KROK 5 Ułożyć kwadraty pionowo w keksówce wyłożonej papierem do pieczenia, tworząc „harmonijkę”, przykryć całość ściereczką i zostawić do ponownego wyrośnięcia na 30-40 minut.

KROK 6 Umieścić ciasto w piekarniku nagrzanym do 180 st. C i piec ok. 35 minut, do zrumienienia wierzchu chlebka.