

Cynamonowe bułeczki drożdżowe

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: milkadabro, dnia 9 Grudnia 2012r. o 15:13

Tagi: bułeczki, drożdże, drożdżowe, cynamon, cynamonowe

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka dania jarskie desery potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mleko	1/2	l	nabiał
drożdże świeże	100	g	dodatki
mąka pszenna	1	kg	dodatki
cukier	3/4	szklanka	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
sól	1 1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
cynamon mielony	1 1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
cukier waniliowy	2	łyżka	dodatki
masło	200	g	nabiał

Opis

Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru i rozpuścić w ciepłym mleku. Pozostawić, aby "ruszyły".

Mąkę wymieszać w misce z cukrem, solą i wlewać do tego roztwór z drożdży. Wymieszać, dodać jajka, 3/4 roztopionego masła. Wyrobić ciasto tak długo, aż stanie się elastyczne i będzie ładnie odchodziło od ręki.

Wierzch lekko oprószyć mąką, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić objętość.

Wyrośnięte ciasto krótko wyrobić, podzielić na porcje i rozwałkować na grubość około 1 cm. Najlepiej postarać się rozwałkować na kształt kwadratu.

Rozwałkowane ciasto posmarować pozostałą częścią roztopionego masła (przy pomocy np. pędzelka) i posypać cynamonem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Zwinąć w roladę i kroić w "plastry" grubości około 1,5 cm. Tak powstałe płaskie na razie bułeczki układać w odległości od siebie na blaszce oprószonej mąką i pozostawić 20-30 min. do wyrośnięcia.

Posmarować bułeczki mlekiem za pomocą pędzelka.

Wstawić na około 15 min. do piekarnika rozgrzanego do 200st.

Bułeczki urosną i się zarumienią.

Pod koniec pieczenia można posypać kruszonką.



Dla ilu osób: 40

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania

Czas przygotowywania: 2godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: