

Булочки з корицею

130–150 хв

Приготування

1. Спочатку трохи підігріти молоко. Влити тепле молоко в чашу кухонного комбайна і розкришити у нього дріжджі. Додати цукор, цукрову пудру з ваніллю Бурбон Kotányi, щіпку морської солі та масло до молочно-дріжджової суміші. Потім додати борошно і замісити тісто кухонним комбайном до однорідної консистенції.
2. Накрити миску з тістом кухонним рушником і поставити у тепле місце. Дати тісту піднятися протягом години. Тим часом приготувати начинку для булочок з корицею. Для цього збити масло, цукор і корицю до пишної консистенції.
3. Розкачати тісто у прямокутник і намастити його масляно-коричною сумішшю. Згорнути тісто в рулет і нарізати гострим ножем на рулети завтовшки 3–4 см.
4. Змастити форму для випікання (приблизно 30×20 см) маслом і викласти нарізані булочки з корицею поруч одна з одною. Знову накрити кухонним рушником і дати піднятися ще 30 хвилин. Потім змастити жовтком.
5. Булочки з корицею випікати у попередньо розігрітій духовці з верхнім і нижнім нагрівом при 180 °C приблизно 25 хвилин. Тим часом приготувати глазур: обережно вмішати воду в просіяну цукрову пудру. Після випікання полити булочки глазур'ю.

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

500 г	Пшеничного борошна
300 мл	Молока
0.5 кубика	Свіжих дріжджів
75 г	М'якого масла
1 ст.л.	Цукру
1	Жовток для змазування
1 pinch	Сіль морська йодована
1 ст.л.	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Для начинки:

150 г	М'якого масла
100 г	Цукру
4 ст.л.	Кориця, мелена

Для глазурі:

250 г	Цукрової пудри
6 ст.л.	Води