

Cynamonowe bułeczki

130—150 Min

Przygotowanie

1. Bardzo delikatnie podgrzej mleko. Następnie wlej ciepłe mleko do miski robota kuchennego i rozpuść i rozdrobnij w nim drożdże. Do mieszanki drożdżowo-mlecznej dodaj cukier, cukier waniliowy Kotanyi, szczyptę soli morskiej i masło. Następnie dodaj mąkę i pozwól, aby robot kuchenny wyrobił wszystko na jednorodne ciasto.
2. Miskę z ciastem przykryj ręcznikiem kuchennym i odstaw w ciepłe miejsce, na godzinę do wyrośnięcia. W międzyczasie możesz przygotować nadzienie do bułeczek cynamonowych. Aby to zrobić, masło, cukier i cynamon ubij, aż będą puszyste.
3. Rozwałkuj ciasto na prostokąt i posmaruj mieszanką maślano-cynamonową. W kolejnym kroku z posypanego ciasta uformuj wałek, który następnie pokrój ostrym nożem na wałki o grubości od trzech do czterech centymetrów.
4. Wysmaruj blachę do pieczenia (ok. 30 x 20 cm) masłem i ułóż obok siebie wykrojone bułeczki cynamonowe. Ponownie przykryj ręcznikiem kuchennym i odstaw do wyrośnięcia na kolejne 30 minut. Następnie posmaruj żółtkiem.
5. Bułki cynamonowe piecz w temperaturze 180°C w nagrzanym piekarniku z grzaniem górnym i dolnym przez około 25 minut. Przygotuj lukier , ostrożnie wymieszaj wodę z przesianym cukrem pudrem. Po upieczeniu polej nim bułeczki cynamonowe.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na ciasto

500 g	Mąka
300 ml	Mleko
0.5 kostki	Świeże drożdże
75 g	Miękkie masło
1 łyżka	Cukier
1 szt	Żółtko jaja
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Na masę

150 g	Miękkie masło
100 g	Cukier
2 łyżki	Cynamon mielony

Na lukier

250 g	Cukier puder
6 łyżek	Woda