

Cynamonowa bułka ze zmarszczkami



Autor: **DolceVita-in-my-kitchen**

Przepisów: **213** Ocena: **3090**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 700 g mąki
- 100 g cukru
- 5 łyżeczek suchych drożdży
- szczypta soli
- 200 ml mleka
- 110 g masła
- 4 jajka
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- tłuszcz i mąka do foremki
- mąka do podsypywania
- Cynamonowa posypka:
 - 260 g cukru
 - 110 g masła
 - 2 łyżki cynamonu
 - szczypta gałki muszkatałowej

Sposób przygotowania:

- 1 100 g cukru, drożdże, mąkę i sól wymieszać w dużej misce i odstawić na bok. W drugiej misce ubić jaja na pianę i również odstawić. W garnuszku podgrzać mleko i rozpuścić w nim masło, uważając, żeby mleko się nie zagotowało. Dodać cukier waniliowy i odstawić żeby chwilę wystygło. Pamiętajmy, żeby drożdży nigdy nie zalewać wrzątkiem, bo to je zabije i ciasto po prostu nie wyrośnie. Ostudzone mleko wlewamy do mąki równocześnie ucierając wszystko mikserem. Dodajemy utarte jajka i dalej ucieramy. Ciasto nakrywamy folią lub ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około godziny, lub aż urośnie o przynajmniej połowę.
- 2 W tym czasie przygotowujemy cynamonową posypkę. Mieszamy razem cukier, cynamon i gałkę muszkatałową. Masełko rozpuszczamy w garnuszku i chwilę podgrzewamy, aż zrobi się lekko brązowe. Odstawiamy. Foremkę smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką. Piekarnik nagrzewam do temperatury 180 stopni.



- 3 Wyrośnięte ciasto wyjmuję na stolnicę lub silikonową podkładkę, posypuję lekko mąką, nakrywam ściereczką i zostawiam na chwilę do podrośnięcia. Następnie rozwałkowuję na prostokąt. W przepisie najpierw pocięto ciasto na paski, a potem posmarowano roztopionym masełkiem i posypano cynamonowym cukrem. Ja posmarowałam pędzelkiem całość, posypałam cynamonowym cukrem, a następnie pocięłam w paski. Pasek składamy jak harmonijkę i wkładamy luźno do formy, dokładamy drugi pasek, a później następny. Całość możemy posypać jeszcze cukrem i cynamonem i posmarować roztopionym masełkiem, którego mi trochę zostało. Pieczemy w nagrzanym piekarniku (180 stopni) około godziny np. w szklanej żaroodpornej formie. Po zapachu i złotym przyrumienieniu poznacie, że ciasto jest już gotowe. Podajemy ze szklanką mleka.



Twoje notatki do przepisu: