

Cinnamon rolls, από την Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsinigr!

Ότι πιο νόστιμο έχετε ποτέ σκεφτεί να φτιάξετε για πρωινό ή κολατσιό. Μυρωδάτα και αφράτα ρολάκια κανέλας με υπέροχο ζυμάρι.!

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπ.

Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπ.

Χρόνος αναμονής:

4 ώρ.

Βαθμός δυσκολίας

Μέτριο

Κόστος: 12€, Οικονομική

ΥΛΙΚΑ

Για 12 κομμάτια

Για τη γέμιση

- 3/4 φλιτζάνι καστανή ζάχαρη
- 2 κουτ. σουπ. κανέλα σκόνη
- 1/4 κουτ. γλυκ. γαρίφαλο σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κουτ. σουπ. ανάλατο βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο και κρύο

Για τη ζύμη

- 6 κουτ. σουπ. ανάλατο βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο και κρύο
- 3 αυγά

- 4 1/2 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/4 φλιτζάνι ζάχαρη
- 3/4 φλιτζάνι χλιαρή κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 2 1/4 κουτ.γλυκ. ξηρή μαγιά
- 1 1/4 κουτ.γλυκ. αλάτι

Για το γλάσο

- 1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 3 κουτ. σουπ. τυρί κρέμα
- 3 κουτ. σουπ. γάλα φρέσκο
- 1/2 κουτ.γλυκ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



1. Για τη ζύμη: Χτυπάτε με το **μίξερ** χειρός την κρέμα γάλακτος, το λιωμένο βούτυρο και τα αυγά σε ένα



μεγάλο μπολ. Στο μπολ του **μίξερ** ανακατεύετε τα 4 φλιτζάνια αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαγιά, το αλάτι και βάζετε τον γάντζο ζυμώνματος. Χτυπάτε με χαμηλή ταχύτητα ενώ προσθέτετε το μείγμα των υγρών, μέχρι να ενωθούν τα υλικά περίπου 2'.

2. Συνεχίζετε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή και ελαστική, περίπου 10'. Αν μετά από 5', χρειαστεί λίγο ακόμα αλεύρι, προσθέτετε το υπόλοιπο 1/2 φλιτζάνι που έχετε κρατήσει, κουταλιά – κουταλιά μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μπολ αλλά όχι από τον πάτο.

3. Βάζετε τη ζύμη σε έναν καθαρό αλευρωμένο πάγκο και ζυμώνετε με το χέρι για να σχηματίσετε μια μπάλα. Τοποθετείτε σε ένα

λαδωμένο μπολ, σκεπάζετε με μεμβράνη και αφήνετε να φουσκώσει 2 ώρες και 30'. Λαδώνετε ένα ταψί 22x33 εκ.

4. Για τη γέμιση και τα ρολά: Ενώνετε την καστανή ζάχαρη, την κανέλα, το γαρύφαλο και το αλάτι σε ένα μικρό μπολ. Βάζετε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και με έναν πλάστη σχηματίζετε ένα ορθογώνιο 30x40εκ. αλείφετε την επιφάνεια με το λιωμένο βούτυρο και πασπαλίζετε με το μείγμα της ζάχαρης, πιέζοντας να κολλήσει καλά στη ζύμη και αφήνοντας κενό 1 εκ στο πάνω μέρος.

5. Γυρίσετε τη ζύμη σε σφιχτό ρολό το τέλος του οποίου να είναι στην πλευρά που έχετε αφήσει χωρίς γέμιση. Κολλάτε καλά την άκρη με λίγο νερό για να κλείσετε το ρολό. Τραβάτε απαλά το ρολό για να έχει μήκος 46εκ.

6. Κόβετε το ρολό σε 12 ίσα κομμάτια με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς «δόντια». Αραδιάζετε τα ρολά με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω στο ταψί που έχετε λαδώσει. Τυλίγετε καλά με μεμβράνη και τα αφήνετε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος περίπου για 1 ώρα και 30', μέχρι να διπλασιαστούν σε μέγεθος και να ενωθούν μεταξύ τους. Προθερμαίνετε τον φούρνο τους 160 βαθμούς. Ψήνετε τα ρολά 25' – 30' μέχρι να ροδίσουν.

7. Εν τω μεταξύ, φτιάχνετε το γλάσο. Χτυπάτε τη ζάχαρη, το τυρί κρέμα, το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας σε ένα μπολ μέχρι να αφρατέψουν. Αφού ψηθούν τα ρολά τα τοποθετείτε σε μια σχάρα να κρυώσουν για 5'. Περιχύνετε τα ρολά με το γλάσο και σερβίρετε.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Αν θέλετε να ψήσετε τα ρολά την επόμενη μέρα, μην τα αφήσετε να φουσκώσουν. Βάλτε τα στο ψυγείο για 16ώρες. Αφήστε τα σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να φουσκώσουν και μετά ψήστε τα.

<http://mirsini.gr/new/sintages/glika/mpiskota-kerasmata/recipe/353-cinnamon-rolls>