



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Cynamonka

Czas przygotowania: 20 minut
Czas wyrastania ciasta łącznie: 2 godziny
Czas pieczenia: 40 minut
Liczba porcji: forma 22 cm - 1050 g ciasta

W 100 g ciasta:

Wartość energetyczna	304 kcal
Węglowodany	44 g
- W tym cukry	13 g
Białko	7 g
Tłuszcze	11 g

Dieta: wegetariańska

Składniki na ciasto drożdżowe


<input type="radio"/> mąka pszenna np. typ 550	500 g
<input type="radio"/> mleko	250 ml - 1 szklanka
<input type="radio"/> drożdże świeże	35 g
<input type="radio"/> żółtka dużych jajek	4 sztuki - 80 g
<input type="radio"/> miękkie masło	50 g
<input type="radio"/> cukier	50 g - lub więcej

Składniki na wsad z cynamonem

<input type="radio"/> cukier drobny	50 g
<input type="radio"/> masło	25 g
<input type="radio"/> cynamon	8 g

Składniki na krem

<input type="radio"/> serek mascarpone	100 g
<input type="radio"/> cukier puder	40 g
<input type="radio"/> sok z cytryny	2 łyżki

 Ukryj zdjęcia

Cynamonek

Jajka, mleko oraz masło wyjmij wcześniej z lodówki. Z białek polecam zrobić np. tort Pavlova. Mleko tylko lekko podgrzej, a masło na ciasto drożdżowe roztop w rondelku na małej mocy palnika lub roztop je w mikrofalówce i odstaw do przestudzenia. Możesz też użyć bardzo miękkiego masła. Przeczytaj najpierw cały przepis, a dopiero potem zabierz się za szykowanie cynamonki, by wiedzieć co kiedy szykować, oraz jakich składników możesz jeszcze użyć.



▼ Krok 1: Zrób rozczyn

Przygotuj sobie wszystkie składniki na ciasto drożdżowe. Do dużej miski wsyp całe 500 gramów mąki pszennej. Do cynamonki polecam Ci mąkę pszenną typ. 550 lub mąkę tortową typ. 450. Do szklanki wlej około 250 ml mleka. Polecam użyć mleko o temperaturze pokojowej lub też bardzo lekko je podgrzać, maksymalnie do 30 stopni. W osobnej miseczce umieść też 50 gramów miękkiego lub lekko podgrzanego masła (może być miękkie, półpłynne lub płynne). Ważne, by masło nie było gorące. W drugiej miseczce umieść cztery żółtka dużych jajek. Przygotuj sobie również około 50 gramów cukru - u mnie drobny. Na koniec jeszcze 35 gramów świeżych drożdży - w osobnej miseczce.

Mając tak przygotowane składniki na ciasto możesz zrobić rozczyn. Wystarczy wówczas, że uszczkniesz po odrobinie przygotowanych składników na ciasto. Tak więc w naczyniu o pojemności około 500 ml (rozczyn mocno wyrasta) umieść 35 gramów drożdży świeżych (lub 7 gramów drożdży instant, z których można również zrobić rozczyn); dwie łyżki mąki zabrane z odmierzonych 500 gramów; łyżkę cukru zabraną z przygotowanej porcji; około 50 ml mleka - również odlanego z przygotowanych wcześniej 250 ml mleka.

Drożdże rozetrzyj z resztą składników (tak samo postępuj z drożdżami instant). Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką lub folią i odstaw w ciepłe miejsce na 30 minut. Rozczyn już po 20 minutach powinien urosnąć i bardzo się spenić. Miskę warto położyć na ten czas np. blisko grzejnika.

▼ Krok 2: Połącz składniki ciasta

Gdy rozczyn jest gotowy, można połączyć go z resztą składników na ciasto. Do dużej miski z pozostałą mąką dodaj buzujący rozczyn oraz resztę składników na ciasto drożdżowe pod cynamonkę. Będzie to pozostałe mleko; cztery żółtka jajek; 50 gramów miękkiego lub roztopionego masła oraz reszta cukru. Całość wymieszaj łyżką drewnianą lub silikonową szpatułką. Miskę z ciastem przenieś pod mikser z hakami do ciasta drożdżowego. Ciasto wyrabiaj tak nie krócej niż 5 minut. Możesz też wyrobić masę ręcznie.

Uwaga: Z podanych proporcji ciasto wychodzi mało słodkie. Jeśli lubisz słodsze ciasta, to dodaj nawet o 50-70 gramów więcej cukru.



▼ Krok 3: Wyrób i odłóż do wyrastania

Ciasto po wyrabianiu powinno być jednolite, jednak może być lekko lepkie. Będzie się nadal przyklejało do ścianek miski. Nie przejmuj się tym jednak. Ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum godzinę.

Wybierz ciepłe i nieprzewiewne miejsce (najlepiej blisko grzejnika). Po godzinie powinno ładnie urosnąć.

Na zdjęciach poniżej widać ciasto przed i po wyrastaniu. Jeśli Twoje ciasto nie wyrosło tak ładnie, to wydłuż jeszcze czas nawet do 90 minut.

▼ Krok 4: Rozwałkuj + dodatki

Wyrośnięte ciasto drożdżowe umieść na dużej desce obsypanej odrobiną mąki. Rozwałkuj je na podłużny placek grubości około 12 mm. Placek posmaruj bardzo miękkim masłem (niecałe 25 gramów), a następnie posyp mieszanką cukru drobnego (do 50 gramów) i cynamonu (8 gramów). Mieszankę rozprowadź na całej powierzchni placka. Placek pokrój na krótsze paski o szerokości około 7 cm.

Porada: Oprócz cynamonu i cukru można też dodać łyżkę kakao. Cynamon z powodzeniem zamienisz na przyprawę do piernika lub do szarlotki.

▼ Krok 5: Wyłóż do formy + wyrastanie

Tortownicę o średnicy około 20 cm lub podobne naczynie od środka wysmaruj dokładnie resztkami masła. Pierwszy pasek zwiń w dłoniach w ślimaczka i umieść na środku tortownicy. Każdy kolejny okręcaj luźno wokół tego pierwszego, aż zużyjesz wszystkie paski. Forma nie musi być wypełniona całkowicie, ponieważ ciasto jeszcze urośnie.

Formę przykryj ściereczką bawełnianą i odłóż do ostatniego wyrastania na około 30 minut. Na zdjęciach poniżej cynamonka przed i po wyrastaniu.

Porada: Między paski ciasta można wyłożyć cienko krojone plasterki jabłka.

▼ Krok 6: Upiecz cynamonkę

Formę z gotową do pieczenia cynamonką umieść w dobrze nagrzanym piekarniku. Opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura - 175 stopni; czas pieczenia - około 40-45 minut lub dłużej. Po około 35 minutach sprawdź, czy ciasto jest już upieczone. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w środek ciasta drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że cynamonka jest już gotowa. Nie piecz jej dłużej "dla pewności", by niepotrzebnie nie przesuszać ciasta. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Po 5 minutach możesz już wyjąć cynamonkę z piekarnika. Gdy lekko ostatnie wyjmij ją z formy i przełóż na kratkę do studzenia wypieków.



▼ Krok 7: Zrób krem

Do małej miski wlej dwie łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub z limonki (nie kwasek cytrynowy). Dodaj 40 gramów cukru pudru i rozcieraj cukier z sokiem tak długo, aż powstanie Ci całkowicie jednolity i gęsty lukier. Dopiero wtedy dodaj do niego 100 gramów serka mascarpone (może być z lodówki) i rozcieraj go z lukrem również tak długo, aż powstanie Ci jednolity krem.

▼ Krok 8: Dokończ i podawaj

Na przestudzoną cynamonkę wyłóż gęsty krem cytrynowy z mascarpone i podawaj. Ciasto cynamonowe długo zachowuje świeżość. Po przestudzeniu polecam zawinąć je luźno w papier śniadaniowy, a następnie umieścić w przezroczystej torbie spożywczej lub w worku strunowym. Cynamonkę trzymaj w szafce do około trzech dni lub dłużej.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

