

# Синнабон

## 1 Приготовление Клейковины

1. Поместите одну столовую ложку муки (с большой горкой) в миску к двум столовым ложкам воды. Замесите крутой комочек теста.
2. Промойте получившиеся тесто под струей холодной воды. Должна получиться неоднородная «тряпочка» — это и есть клейковина. Добавьте ее тесто перед мукой.

## 2 Ингредиенты - Тесто

1. мука — 600-700 г (4-5 стакана)
2. молоко — 200 мл (4/5 стакана)
3. яйца — 2 шт.
4. сахар — 100 г (1/2 стакана)
5. масло сливочное — 70-80 г (5 ст.л.)
6. дрожжи — 50 г свежих (или 11 г сухих)
7. соль — 1 ч.л.

## 3 Ингредиенты - Начинка

1. масло сливочное — 50 г (3,5 ст.л.)
2. сахар коричневый — 200 г (1 стакан)
3. корица — 20 г (3 ст. л.)

## 4 Ингредиенты - Крем Пекабон

1. сыр сливочный (например, Маскарпоне, Филадельфия, Альметте) — 50-60 г (3-4 ст.л.)
2. сахарная пудра — 100 г (4/5 стакана)
3. масло сливочное мягкое — 40 г (2-3 ст. л.)
4. ванилин

## 5 Приготовление - Тесто

1. В чашке смешиваем теплое молоко с ложечкой сахара и добавляем дрожжи. Получается опара. Ждем 10-15 минут, пока она не поднимется.
2. В большой миске взбиваем яйца комнатной температуры с оставшимся сахаром, затем добавляем мягкое масло и соль, перемешиваем.
3. Когда опара подойдет (увеличится) выливаем ее в яично-масляную смесь, клейковину, перемешиваем и добавляем просеянную муку. Муки может уйти меньше или больше, поэтому ее стоит насыпать постепенно, чтобы тесто не получилось сильно крутым.
4. Тщательно вымешиваем тесто. Главное, чтобы оно не прилипало к рукам.
5. Затем сворачиваем тесто в ком и накрываем пищевой пленкой (полотенцем). Закрываем окна, двери, чтобы избежать сквозняков. Оставляем в теплом месте на один час. Можно взять таз большего размера и налить туда теплой воды, а затем поставить емкость с тестом. Тесто должно увеличиться примерно в два раза. На это уйдет примерно один час. Чтобы булочки получились более пышные, придется подождать два часа, за это время следует обмять тесто 2-3 раза.

## 6 Приготовление - Начинка

1. Растапливаем масло на плите или в микроволновке (5-10 сек)
2. Коричневый сахар и корицу соединяем и перемешиваем с маслом.

## 7 Приготовление - Крем

1. Смешиваем сливочный сыр с мягким маслом до однородной консистенции.
2. Затем к получившейся массе добавляем сахарную пудру и ванилин.
3. Если у вас на кухне прохладно, то сливочная глазурь может получиться сильно густой, что затруднит равномерное распределение на булочки. Поэтому чтобы крем стал более податливый, пусть постоит немного рядом с плитой, тепло духовки не позволит ему застыть.

## 8 Приготовление - Булочки

1. Когда время вышло, и тесто поднялось, вынимаем его из чашки. Стол немного посыпаем мукой и вымешиваем тесто на столе. Если оно сильно липнет к рукам, добавьте

еще небольшое количество муки. Замешиваем тесто примерно 1-2 минуты. Как только оно перестанет прилипать, сворачиваем его в шар, накрываем полотенцем и даем отдохнуть еще минут 5.

2. Теперь когда тесто полностью подготовлено для лепки синнабончиков, берем скалку и раскатываем тонкий пласт толщиной около 5 миллиметров и размером 12×16 дюймов (30×40 сантиметров).



Рис. 1: Размер Блина

3. Равномерно распределяем начинку из масла, сахара и корицы. Оставьте пустым три сантиметра от края, чтобы свернутый рулет хорошо склеился в замок.
4. Плотнo сворачиваем тесто в рулет, чтобы он не развалился. Чем туже у вас это получится, тем больше ваши булочки будут походить на оригинал и не развалятся во время выпечки. Но не переусердствуйте, не забывайте, что для правильного Синабона витков должно получиться не более пяти.



Рис. 2: Рулет

5. Разрезаем получившийся рулет на части толщиной в один дюйм (2,54 см). У вас должно получиться 12 частей. Нож необходимо использовать очень острый, чтобы не деформировать булочки, иначе они могут рассыпаться. Если такого нет в хозяйстве, можно использовать тонкую нить белого цвета. Для этого оберните рулет ниткой в том месте, где хотите сделать разрез и движением, будто завязываете узел, потяните за оба конца нитки.

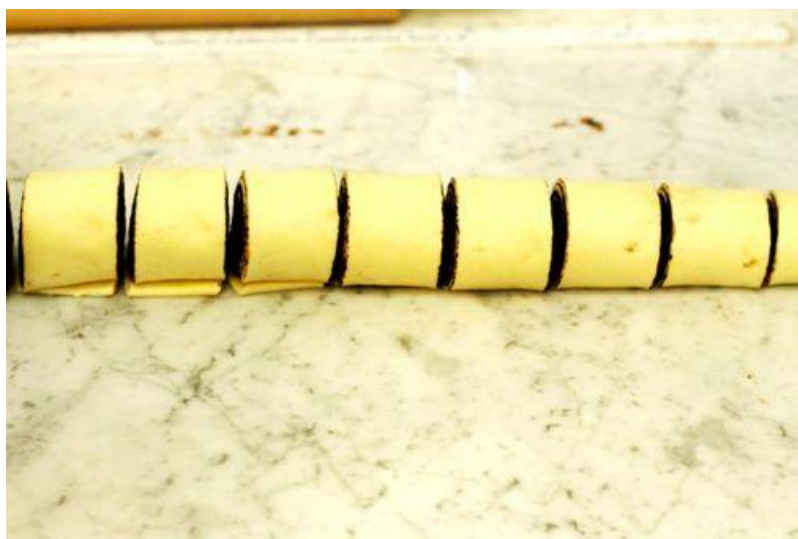


Рис. 3: Разрез Рулета

6. Теперь обильно смазываем маслом форму для выпечки, желательно с высокими бортами. Если покрытие антипригарное, можно обойтись без пергаментной бумаги.
7. Выкладываем пирожные так, чтобы расстояние между ними было 3-4 сантиметра. Это нужно для того, чтобы им хватило места, когда они начнут увеличиваться в размере. Если расстояние будет сильно большое, то булочки не будут походить на американский шедевр. Накрываем форму пищевой пленкой или полотенцем и ждем 15 минут, пока они поднимутся еще немного. Если вы никуда не торопитесь, то можно подождать и часок, все это делается для пышности и воздушности.
8. Разогреваем духовку до 180 градусов. Выпекаем булочки в течение от 18 до 25 минут, с учетом особенностей вашей духовки. Готовность выпечки можно проверить с помощью деревянной шпажки (спички, зубочистки). Проткните изделие. Если выпечка готова, то шпажка будет чистая, тесто не должно прилипать к ней. Как только закипит начинка и булки подрумянятся, ждем пару минут и достаем их из духовки, главное не пересушить. Если у вас хлебопечка, выпекаем с учетом ее особенностей.
9. Не вынимая булок из формы, наносим на них глазурь с помощью кисточки. Если дать булочкам немного остыть, то глазурь не растает и не сильно растекется. Чтобы выпечка выглядела изысканно, подождите 5 минут и только после этого наносите глазурь.



Рис. 4: Готовые Булочки