

Kanelbulle

Toplam 130 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 15 dk

12 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 5/10

İsveç kanelbulle, kakuleli mayalı hamur ve tarçınla tereyağ dolguyla yumuşak bir çörek olur.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 300 ml Süt

Dolgu için

- 120 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Tarçın

Yapılış

- 600 gr un, süt ve mayayla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 45 dakika mayalandırın hacmi ikiye yaklaşsın.
- Tereyağ ve tarçın karıştırıp hamurun üstüne sürün.
- Hamuru rulo yapıp çörekleri kesin ve tepsiye aralıklı dizin, kabarma payı kalsın.
- Çörekleri 10 dakika tepside dinlendirin, fırında artımsın.
- Kanelbulle'leri 200°C fırında 15 dakika pişirin, üstleri kızarsın ye orta raf kullanın.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla unlamayın hafif yapışkan hamur pişince yumuşak kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt