

Chlebek cynamonowy

Cinnamon Sugar pull-Apart Bread. Powiem Wam, że jedzenie tego chlebka to istna rozkosz. Ciepłe ciasto drożdżowe prosto z piekarnika i ten zapach cynamonu.

Świąteczne połączenie, które smakuje i dzieciom, i dorosłym.

Z blogu: joythebaker



Składniki na keksówkę chlebka:

- 3 szklanki mąki,
- 1/4 szklanki brązowego cukru,
- 25 g świeżych drożdży (12 g suchych),
- 1/2 łyżeczki soli,
- 60 g masła,

- 1/3 i 1/4 szklanki ciepłego mleka,
- 2 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego, najlepiej **domowego**

Składniki na cynamonowe nadzienie:

- 1 szklanka brązowego cukru, najlepiej gruboziarnistego,
- 60 g masła,
- 2 łyżeczki cynamonu mielonego,
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatałowej

1. Z drożdży zrobić rozczynek: drożdże rozpuścić w dwóch łyżkach cukru. Dodać odrobinę ciepłego mleka i łyżkę mąki. Odstawić do „zabułgotania”.
2. Kiedy drożdże zadziałają, wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego i wyrabiać elastyczne ciasto przez około 8 minut.
3. Kulę ciasta odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.
4. W międzyczasie przygotować nadzienie: wszystkie składniki umieścić w garnuszku na małym ogniu i poczekać aż masło się rozpuści pod wpływem ciepła. Odstawić do wystygnięcia.
5. Kiedy ciasto wyrośnie:
 - rozwałkuj ciasto na długość keksówki
 - posmaruj rozwałkowane ciasto masą cynamonową
 - podziel ciasto na sześć pasków
 - połóż paski jeden na drugim
 - pokrój na sześć równych kwadratów
 - umieść kwadraty w keksówce
6. Piec przez około 30 minut w temperaturze 170 stopni do zezłocenia się ciasta.
7. Smacznego.



