

Этим замечательным рецептом булочек с корицей с нами поделился пекарь из Гётеборга Робин Эдберг.

Булочки с корицей (около 40 штук)

75 г дрожжей

5 дл молока

1,8-2 л пшеничной муки

200 г маргарина или масла (лучше несоленого)

2 дл сахара

2 яйца

1 чайная ложка соли

по желанию: 1 столовая ложка молотого кардамона

Начинка:

100 г миндальной массы

100 г маргарина или масла

1 ¼ дл сахара

2 ½ столовой ложки панировочных сухарей

1 столовая ложка воды

1 столовая ложка корицы

Смесь для смазки:

1 яйцо + щепотка соли + ½ чайной ложки воды

сахарный песок

1. Достаньте все ингредиенты и оставьте на столе, пока они не достигнут комнатной температуры.
2. Раскрошите дрожжи, добавьте молоко (комнатной температуры либо разогретое до +37 °С). Перемешивайте, пока дрожжи не растворятся.
3. Добавьте большую часть муки (около 15 дл), порезанный на кусочки маргарин, яйца и соль (по желанию также кардамон). Тщательно перемешайте.
4. Накройте тесто полотенцем и оставьте его на 30 минут, пока оно не увеличится примерно в два раза.
5. Сделайте начинку: взбейте миндальную массу с маргарином, сахаром, панировочными сухарями, водой и корицей.
6. Положите тесто на стол, разделите на две части и раскатайте каждую в виде прямоугольника. Размажьте начинку на каждой части.
7. Скрутите каждую часть в рулет; смажьте края водой, чтобы тесто лучше держалось. Разрежьте рулеты на кусочки размером 2-3 см и положите их на противень на большом расстоянии друг от друга.
8. Накройте противень полотенцем и оставьте тесто на 20-30 минут, пока булочки не увеличатся примерно в два раза. В это время разогрейте духовку до 250 °С.

9. Взбейте яйцо, соль и воду и намажьте булочки получившейся смесью. Посыпьте сахарным песком. Выпекайте в середине духовки 7-8 минут.