

Булочки с корицей

Ингредиенты

Тесто сдобное

- мука пшеничная — 2 стакана,
- сахарный песок — 3 ст. ложки,
- сливочное масло — 4 ст. ложки,
- яйца куриные — 2 шт.,
- дрожжи — 10 г,
- соль — 1/4 ч. ложки,
- молоко — 1/4 стакана

Начинка

- корица молотая - 1/2 ч. ложки,
- сахарный песок - 1/2 стакана,
- сливочное масло - 3 ст. ложки,
- миндаль нарубленный - 1/2 стакана,
- яйцо для смазки булочек.

Приготовление

1. Влить в кастрюлю тёплое молоко (30°C).
2. Растворить в молоке живые дрожжи.
3. Добавить в кастрюлю соль и сахар.
4. Добавить яйца.
5. Просеять муку, отмеренную чайным стаканом (250 мл) до просеивания и без утрамбовки.
6. Замешивать тесто в течение 5-8 минут до гладкости.
7. Сливочное масло слегка подогреть, добавить в тесто и перемешать. Тесто поставить в тёплое место на 2-2,5 часа. Когда тесто хорошо поднимется, сделать обминку для удаления углекислого газа, который тормозит жизнедеятельность дрожжей. Поставить тесто ещё на 1 час в тёплое место.
8. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и шириной 40 см.
9. Смазать поверхность теста растопленным сливочным маслом и посыпать корицей, смешанной с сахаром.
10. Посыпать тесто рубленным миндалём.
11. Свернуть пласт в рулет, затем нарезать на кусочки, которые выложить на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень.
12. Поставить булочки на расстойку на 30-40 минут, затем осторожно смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200-220° С духовке 20-30 минут.

