Cynamonki truskawkowe

8 porcji

3 godziny 20 minut

Składniki cynamonki

- 540 g mąki pszennej
- 20-25 g świeżych drożdży lub 7-8 g suszonych drożdży
- 260 ml ciepłego mleka
- 1 łyżeczka soli
- 60 g cukru
- 80 g miękkiego masła + dodatkowe do nasmarowania formy
- 1 jajko
- odrobina różowego barwnika spożywczego (opcjonalnie)
- 3-4 łyżki dżemu truskawkowego

Składniki polewa

- 100 g serka typu Philadelphia
- 60 g miękkiego masła
- 2 łyżki dżemu truskawkowego
- 1-2 łyżki cukru pudru (w zależności od preferencji)

1. DROŻDŻE ŚWIEŻE: Do misy robota planetarnego Witt dodaj ciepłe mleko, 1 łyżeczkę cukru z podanej porcji i pokruszone drożdże. Wymieszaj i odstaw na 10–15 minut, aby ruszyły.
2. DROŻDŻE SUCHE: Przejdź od razu do punktu 3.
3. CIASTO CYNAMONKI: Do misy robota planetarnego Witt dodaj mąkę, jajko, rozczyn z drożdżami lub suche drożdże, cukier, barwnik, jeśli chcesz, aby cynamonki były różowe, miękkie masło i mleko. Zagniataj z użyciem końcówki typu hak, najpierw dosłownie przez minutę, aby składniki

się połączyły. Wtedy dodaj sól i zagniataj już na wysokich obrotach przez 5–6 minut, do czasu kiedy ciasto zrobi się jednolite, ze ścianek odkleją się resztki, a ciasto zacznie odchodzić od spodu misy.

4. Zdejmij końcówkę hak i przykryj misę pokrywką, aby ciasto nie obsychało. Ciasto powinno wyrastać około 2 h.
5. Wyrośnięte ciasto przełóż na blat. Teraz od Ciebie zależy jakie bułeczki zrobisz. Można zrobić je duże i piec na dużej blaszce albo mniejsze porcje jak ja i piec w mniejszych naczyniach. Zatem przy małych podziel ciasto na pół i za pomocą wałka przygotuj spory prostokąt, mniej więcej 25 × 15 cm. Na cieście rozsmaruj dżem truskawkowy, dość cienko, zostawiając górny pasek o szerokości około 3–4 cm. Następnie roluj ciasto delikatnie od dołu, na koniec nakrywając roladę wolnym brzegiem ciasta i zlepiając. Identycznie postępuj przy dużych cynamonkach, prostokąt musi być jednak większy. Roladę krój na kilkucentymetrowe plastry, jednej grubości. Zawinięte bułeczki układaj na blaszce lub w naczyniach do zapiekania które należy nasmarować masłem. Bułeczki przykryj ściereczką i pozwól wyrastać około 30–40 minut.
6. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180°C. Wstaw do piekarnika i piecz około 20–25 minut do wyrośnięcia i lekkiego zrumienienia.
7. Po wyjęciu z piekarnika przestudź cynamonki i przygotuj krem truskawkowy. Do misy robota planetarnego Witt dodaj serek, miękkie masło, dżem truskawkowy i opcjonalnie trochę cukru, choć z dżemu krem będzie już dość słodki. Ilość cukru dobierz według własnych preferencji. Miksuj krem z końcówką do ubijania, aż pozbawisz go grudek. Może mieć nieco grudek od owoców z dżemu. Krem nakładaj na przestudzone bułeczki, ozdabiaj świeżymi truskawkami i podawaj.

SMACZNEGO!