



Cynamonki

 Mariola

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
tangzhong: -
mąka pszenna - 25 g
woda - 100 g
ciasto główne: -
mąka pszenna - 500 g
jajo - 1 szt.
żółtko - 1 szt.
cukier - 80 g
drożdże świeże - 25 g
mleko - 200 g

kardamon w proszku - 1/2 łyżeczka
masło - 80 g
sól - 1/2 łyżeczka
nadzienie cynamonowe: -
cynamon w proszku - 4 łyżka
masło - 80 g
cukier brązowy - 100 g
do posmarowania: -
białko jaja - 1 szt.
do posypania: -
cukier puder - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tangzhong: Wsyp mąkę na patelnię i dolej wodę, podgrzewaj i mieszaj do uzyskania gluta. Odłóż do ostygnięcia.

KROK 2: Wykonaj starter z drożdży, ciepłego (nie gorącego) mleka 100 g i cukru 40 g, wymieszaj składniki, przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W tym czasie utrzyj jedno jajo i żółtko z cukrem. Dodatkowo rozpuść w kąpieli wodnej masło (lub podgrzej w garnuszku do rozpuszczenia).

KROK 3: Przesiej do większej miski mąkę, dodaj wszystkie składniki: tangzhong, podrośnięte drożdże, ciepłe mleko, utarte jaja, kardamon i sól. Zaczynij ugniatać ciasto i gdy już będą połączone składniki dodaj masło i jeszcze ugniataj kilka minut.

KROK 4: Ciasto oprósz mąką, przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 5: Nadzienie cynamonowe: zmieszaj wszystkie składniki nadzienia cynamonowego. Dla łatwiejszego połączenia składników można je lekko podgrzać.

KROK 6: Po wyrośnięciu ciasta rozwałkować je na blacie w kształt kwadratu. Posmarować równomiernie ciasto nadzieniem cynamonowym zostawiając brzegi ciasta nieposmarowane aby się lepiej skleiły. Zwijamy ciasto w rulon i tnijemy na 3 centymetrowej grubości kawałki.

KROK 7: Na blasze układamy cynamonki przecięciem do papieru w odległości od siebie, odstawiamy na chwilę do wyrośnięcia. Smarujemy roztrzepanym białkiem z odrobiną mleka.

KROK 8: Blaszkę z cynamonkami wstawiamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni C, góra-dół na 15-20 minut do zrumienienia.

KROK 9: Po upieczeniu posypujemy cynamonki cukrem pudrem.