



CINNAMON ROLLS

Base:

KOMPLET Yogofine	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Miscela alla cannella:

Zucchero di canna integrale	150 g
Cannella in polvere	15 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti della base sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 6 mm, larghezza 40 cm.

Cospargervi i $\frac{3}{4}$ di miscela alla cannella ottenuta miscelando i due ingredienti ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 6 – 7 cm di diametro, quindi tagliare ogni 3 – 4 cm.

Depositare le girelle così ottenute in **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio 20x60cm** con carta da forno (14 pezzi).

Cospargere con la miscela alla cannella restante.

Lievitazione 30°C per 50 minuti circa.

Cottura: Statico 195°C per 20 minuti circa. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto e ultimare con **KOMPLET Magic Fondant**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!