



BOSCH



Rulouri cu scorțișoară

Ingrediente:

Pentru aluat (12 rulouri cu scorțișoară):

- ▶ 500 g de făină de alac (de tip 812; alternativ: făină de grâu, de tip 405)
- ▶ 1/2 de lingură de sare
- ▶ 3 linguri de zahăr
- ▶ 1/2 de cub de drojdie (20 g)
- ▶ 175 ml de lapte cald
- ▶ 100 g de unt
- ▶ 2 ouă medii

Pentru umplutură:

- ▶ 2 linguri de merișoare deshidratate
- ▶ 2 linguri de zeamă de mere sau rom
- ▶ 3–4 linguri de scorțișoară
- ▶ 125 g de zahăr brun

Durata:

Timpul de preparare este de 40 de minute, iar timpul de coacere și dospire este de 2 ore și 25 de minute.

Prepararea:

- 1. Taie grosier** merișoarele și înmoale-le în zeama de mere sau rom.
- Adaugă făina și sarea în vasul de mixare OptiMUM. Fă o adâncitură în făină, fărâmițează drojdia în interiorul adânciturii și adaugă zahărul. Amestecă aproximativ o jumătate din cantitatea de lapte cu drojdia, zahărul și o parte din cantitatea de făină în interiorul adânciturii. Adaugă untul deasupra. Pudrează cu făină aluatul astfel obținut, acoperă vasul cu un prosop și lasă compoziția să se odihnească la căldură timp de **15 minute**.
- Adaugă **un ou, un albuș** și cantitatea de lapte rămasă în vasul de mixare. Cu ajutorul spiralei pentru aluat OptiMUM, frământă toate ingredientele timp de **5 minute la treapta de viteză 3** până când aluatul nu se mai lipește de părțile laterale ale vasului. Acoperă vasul cu o folie din plastic și **lasă aluatul la dospit** într-un loc călduros timp de încă **40–60 de minute** până când acesta și-a dublat volumul. Frământă aluatul în vasul de mixare OptiMUM la **treapta de viteză 1**, iar apoi lasă-l din nou să se odihnească timp de **30 de minute**.

- 4. Preîncălzește** cuptorul la **200 °C** (în cazul cuptoarelor cu convecție, la 180 °C). **Varsă** aluatul într-o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de **40 x 60 cm**, aplică puțină apă peste acesta cu ajutorul unei pensule și presară deasupra zahărul brun, merișoarele înmuiate și scorțișoara. Rulează aluatul începând de la marginea lungă, și introdu capătul dedesubt, pe suprafață. Cu ajutorul unui cuțit ascuțit, taie ruloul în **bucăți cu grosimea de 5 cm**. Tapetează cu hârtie de copt o tavă de copt metalică (cu dimensiunile de aproximativ 32 cm x 24 cm x 4 cm) și așază rulourile cu scorțișoară în tavă, ușor distanțate, cu suprafața tăiată orientată în sus. Acoperă tava cu prosoape de hârtie și lasă rulourile cu scorțișoară să crească timp de **20 de minute**. Bate un gălbenuș de ou împreună cu 2 linguri de apă și, cu ajutorul unei pensule, aplică amestecul peste rulourile cu scorțișoară. Lasă-le să se coacă timp de aproximativ **30 de minute** pe al doilea nivel din partea inferioară a cuptorului.
- 5.** La finalizarea procesului de coacere, scoate tava din cuptor. Apoi, scoate rulourile cu scorțișoară din tavă și lasă-le să se răcească.

Recomandare de la Bosch: Opțional, încălzește o cantitate de aproximativ 75 g de fondant sau zahăr pudră conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Cu ajutorul unei linguri, împrăștie glazura înainte și înapoi, în linii fine, peste rulourile cu scorțișoară. Presară 2 linguri de migdale prăjite și tăiate când glazura este încă lichidă. Lasă glazura să se usuce timp de aproximativ 30 de minute.