



Cinamoninės pynutės su „Nutella®“



Saldžiausias labas rytas

Minkšta, saldi tešla, keistoka pluta ir debesų mikštumo tekstūra viduje. Ar tikrai yra kažkas geriau nei kvapnios cinamono „pynutės“ pynutės, alsuojančios „Nutella“, žiemos pusryčiams? Šis receptas puikiai tinka prie puodelio arbatos ar kavos.

Reikės

- 6 g šviežių mielių
- 70 ml nugriebto pieno
- 3 kiaušiniai
- 270 g miltų
- 120 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis (5 g) druskos
- 180 g sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis (7 g) cinamono
- 120 g „Nutella“®





1 žingsnis

- Į didelį dubenį sudėkite mieles ir užpilkite pienu. Palikite masę 10 minučių.
- Greitai išmaišykite masę, kad mielės ištirptų, tuomet įmuškite 2 kiaušinius, suberkite miltus, 35 g cukraus ir druską.
- Išmaišykite šaukštu iki vientisos masės.



2 žingsnis

- Perkelkite tešlą ant darbinio paviršiaus ir minkykite, kol tešla taps sklandžiai minkoma ir elastinga, tai užtruks apie 15 minučių.
- Palaipsniui sudėkite 70 g sviesto ir toliau minkykite tešlą 5 minutes.
- Tešlą sudėkite į dubenį, padengtą maistine plėvele, ir palikite iškilti kambario temperatūroje apie 2 val.
- Kai tešla iškyla dvigubai, perkelkite dubenį į šaldytuvą 1 valandai.



3 žingsnis

- Tuo tarpu, sumaišykite likusį sviestą, likusį cukrų ir cinamoną kartu nedideliame dubenėlyje. Tai padarę, dubenėlį atidėkite į šoną kuriam laikui.





4 žingsnis

- Pasiruoškite 2 kepimo padėklus su kepimo popieriumi ir atidėkite juos į šoną.
- Perkelkite atšaldyti tešlą ant šiek tiek miltais pabarstyto darbinio paviršiaus ir suvyniokite į maždaug 30 cm x 40 cm stačiakampį.



5 žingsnis

- Iššepkite cinamoniniu sviestu 2/3 tešlos paviršiaus.
- Sulenkite 1/3 tešlos.
- Tuomet sulenkite paskutinę 2/3 tešlos dalį taip, kad atrodytų kaip vokas.



6 žingsnis

- Supjaustykite tešlą į 8 ilgas juosteles ir suvyniokite kiekvieną juostelę aplink save, kad surištumėte mazgą.
- Padėkite kiekvieną mazgą ant paruoštos kepimo skardos ir įsitikinkite, kad juostelės galas yra ant dugno.
- Uždenkite tešlą maistine plėvele ir palikite kol dvigubai išsils, tai gali trukti apie 2 valandas.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180° C (355° F) temperatūros ir padėkite kepinį skardos viduryje.
- Įmuškite likusį kiaušinį į nedidelį dubenėlį, teptuku iššepkite „brioche“ su plaktu kiaušiniu ir kepkite 15 minučių (arba kol jis taps auksinės rudos spalvos).





7 žingsnis

- Išimkite kepinį iš orkaitės ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Perpjaukite kiekvieną „brioche“ per pusę išilgai ir pertepkite 15 g „Nutella“®.

