

# Pītās kanēļmaizītes ar Nutella®

Grūta

6 h 45 min



## SASTĀVDAĻAS

8 porcijām

- 6 g vārsket pārmi
- 70 ml tāispiima
- 3 muna
- 270 g jahu
- 120 g suhkrut
- 1 tl (5 g) soola
- 180 g toasooja vōid
- 1 spl (7 g) kaneeli
- 120 g Nutella®-t

## PAGATAVOŠANA



1

Murenda pärm suurde kaussi ja vala peale piim. Jäta 10 minutiks seisma. Sega kiiresti läbi, et pärm lahustuks, ning lisa 2 muna, jahu, 35 g suhkrut ja sool. Sega lusikaga, kuni moodustub tainas.



2

Vala tainas tööpinnale ja sõtku umbes 15 minutit, kuni tainas muutub elastseks ja siledaks. Lisa vähehaaval 70 g toasooja võid ja jätka sõtkumist veel 5 minutit. Aseta tainas tagasi kaussi, kata toidukilega ja jäta umbes kaheks tunniks toatemperatuurile kerkima. Kui tainas on kahekordseks kerkinud, asetkauss 1 tunniks külmkappi.



3

Võta väike kauss ja sega selles omavahel ülejäänud või, suhkur ja kaneel. Pane kauss kõrvale.



4

Kata kaks ahjuplaati küpsetuspaberiga ja pane kõrvale. Võta tainas külmkapist välja, kummuta jahuga kaetud tööpinnale ja rulli umbes 30 × 40 cm suuruseks ristkülikuks.



5

Määri 2/3 tainapinnale kaneeli-või segu. Voldi taina katmata jäänud osa üle taina keskosa. Seejärel voldi allesjäänud kolmandik üle ülejäänud taina, just nagu voldiksid ärikirja.



6

Lõika volditud tainas kaheksaks pikaks ribaks ja rulli iga riba tihedalt iseenda ümber nii, et moodustub sõlm. Aseta sõlmed ettevalmistatud ahjuplaadile veendudes, et iga riba ots on surutud kuhjakese alla. Kata tainasõlmed toidukilega ja jäta umbes kaheks tunniks kahekordseks kerkima. Kuumuta ahi 180 kraadini. Vahusta järelejäänud muna kausis ja pintselda nupsusaii munaga, seejärel küpseta ahju keskmisel siinil 15 minutit (või kuni saiad muutuvad pealt kuldpruuniks).



**7**

Võta küpsenud nupsusaiad ahjust välja ja lase korralikult jahtuda. Lõika iga nupsusai pikuti pooleks ja määri vahele 15 g Nutella®-t.

**Et voila!**