Булочки с корицей на опаре

ПЕРЕСЧЕТ РЕЦЕПТА
1 рецепта

ПОДГОТОВКА
40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
35 минут

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
1 час 15 минут

Недавно я загорелась идеей вывести идеальный для меня рецепт булочек с корицей. Я хотела, чтобы они были нежные, мягкие и воздушные. Я попробовала рецепт с танзоном, потом экспериментировала с опарой. В качестве эксперимента я сделала довольно влажное тесто. Мне очень понравился результат, который получился с влажным тестом и опарой, поэтому сохраняю этот рецепт. Это не самое простое в обращении тесто, но текстура у булок получается прекрасная!

Один рецепт рассчитан на 6 булочек

Опара

- [ ] 125 гр муки высший сорт
- [ ] 125 гр водыкомнатной температуры
- [ ] 1 гр живых дрожжейЛюкс

Тесто

- [ ] 175 гр муки высший сорт
- [ ] 3 гр живых дрожжейлюкс
- [ ] 30 гр сахара
- [ ] 3 гр соли
- [ ] 0,40 гр корицы молотой
- [ ] 0,40 гр мускатного ореха
- [ ] 0,20 гр чёрного перца
- [ ] 25 мл молока
- [ ] Опара, вся
- [ ] 1 яйцо С0
- [ ] 45 гр сливочного маслахолодное

Начинка

- [ ] 50 гр сахара коричневого
- [ ] 50 гр сахара белого
- [ ] 5 гр корицы молотой
- [ ] 30 гр сливочного масла

Готовим опару

1 В контейнере растираем муку с дрожжами. Добавляем воду, перемешиваем до однородности, закрываем и оставляем при комнатной температуре на 12-16 часов. Опара готова, когда поднялась и полностью покрылась пузырями.

Готовим тесто

2 В чаше миксера растираем муку с дрожжами. Добавляем сахар, соль, корицу, мускатный орех и черный перец, перемешиваем. Выкладываем всю опару, вливаем молоко и добавляем яйцо.

Взбиваем 8-10 минут на умеренной скорости до объединения массы.
По кусочку добавляем холодное сливочное масло. Взбиваем еще 15 минут на средней скорости миксера. Тесто готово тогда, когда можно оттянуть кусочек и увидеть свет через него. Оно будет очень мягкое и гладкое.

Формируем шар и кладём расстаиваться в смазанную маслом миску. Тесто должно подняться в 2-2,5 раза.

Готовим начинку

3 Смешиваем коричневый сахар, белый сахар и корицу. Отдельно растапливаем сливочное масло.

Готовим булочки

4 Расстоявшееся тесто складываем, собираем в шар, чтобы оно стало плотнее после расстойки. Кладём на хорошо присыпанную мукой поверхность и оставляем на 5 минут. После отдыха раскатываем в прямоугольник 30 х 35 см. Следите, чтобы тесто не прилипало к рабочей поверхности, иначе будет сложно свернуть рулет.

Смазываем тесто всем растопленным сливочным маслом. Сверху распределяем сахар с корицей. Аккуратно сворачиваем рулет. Размечаем тесто на булочки 5 см и

разделяем ниткой или острым ножом. Самые краешки рулета я обычно обрезаю, по паре сантиметров с каждой стороны, чтобы булочки были ровнее.

Выкладываем в форму. Важно, чтобы у булочек было место, чтобы расстояться. Накрываем и оставляем на увеличения в объеме в 2 раза. На это уйдет полтора часа.

Выпекаем булочки

5 Выпекаем булочки 30-35 минут:
20 минут при температуре 150 градусов
10 минут при температуре 170-180 градусов

Готовые булочки смазываем сливочным маслом. По желанию поливаем мягким карамельным соусом или смазываем кремом со сливочным сыром.

Приятного аппетита!