

CINNAMON ROLL

(use balança de cozinha – leia TODA a receita antes de fazer)

Ingredientes:

- 250gr de farinha de trigo
- 100ml de água morna (ou 50ml de água morna + 50ml de leite morno – misture os dois se for fazer assim)
- 50gr de açúcar
- 1 unidade de ovo
- 2gr de sal
- 50gr de manteiga
- 5gr de baunilha
- 10gr de fermento biológico seco



PARA O RECHEIO:

- 100gr de açúcar refinado
- 50gr de manteiga
- 10gr de canela

MODO DE FAZER:

1. Faça uma “esponja” com 30gr de farinha de trigo, o fermento e metade (50ml) do líquido morno. Como é isso ? Misture as 30gr de farinha com as 10gr de fermento. Depois de misturar bem, adicione, aos poucos, o líquido morno sempre mexendo muito bem essa mistura. Após finalizar a adição do líquido morno, sempre mexendo muito bem, vai formar uma pasta. Vede com filme o recipiente com essa massa, coloque dentro do forno ou micro-ondas (desligados) e aguarde 10 minutos. Esses ingredientes (farinha + líquido morno) para fazer a “esponja” precisam ser descontados da lista de ingredientes, ou seja, na próxima etapa você vai usar só 50ml do líquido morno (que é o que sobrou dos 100ml) e 220gr de farinha de trigo (250gr menos 30gr que foi na “esponja”). Note que essa “esponja” vai crescer e ficar bem aerada, cheia de pequenos buracos em função da reação química.
2. Misture as 220gr de farinha restantes com o açúcar (50gr) e o sal (2gr).
3. Após os 10 minutos, pegue essa esponja e aos poucos adicione os demais ingredientes, a farinha com açúcar e sal, a manteiga (50gr), o ovo, a baunilha, e os 50ml do líquido restante (amorne novamente, se necessário).
4. Sovar muito bem até obter uma massa macia. Deixe descansar por 20 minutos.
5. Abra a massa com um rolo e passe a manteiga do recheio, polvilhe açúcar e canela (eu misturo os dois antes de polvilhar) e enrole como um rocambole.
6. Corte em fatias e deixe descansar por 15 minutos.
7. Pincele com uma mistura de gema de ovo + azeite.
8. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus até dourar.