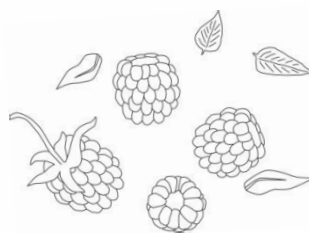




СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877



## СЛАДКИ РУЛЦА С МАЛИНИ, РОЗА И ШАМФЪСТЪК



12 броя

### СЪСТАВКИ

#### СЪСТАВКИ ЗА РУЛЦАТА

500 г брашно за хляб с високо съдържание на глутен (плюс допълнително 3 с. л. за месенето)  
45 г пудра захар  
1 ч. л. сол  
10 г суха мая за незабавно използване  
300 мл пълномаслено мляко  
45 г безсолно масло  
1 голямо яйце

#### СЪСТАВКИ ЗА ПЪЛНЕЖА

120 г пресни малини  
1 ч. л. царевично брашно  
250 г малини от консерва  
2 с. л. безсолно масло, стайна температура (много меко, но не разтопено)

#### СЪСТАВКИ ЗА ТОПИНГА

150 г крема сирене  
160 г пудра/сладкарска захар  
3/4 ч. л. екстракт от роза (може и повече, ако обичате по-силен аромат на роза)  
2 с. л. пълномаслена сметана (по желание)  
3 с. л. натрошен шамфъстък  
2 с. л. ядливи листенца от роза

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете с рулцата. Изсипете брашното и захарта в голяма купа. Добавете солта от едната страна на купата, а маята – от другата (маята не трябва да има директен контакт със солта). Сложете настрана.

Изсипете млякото в кана и добавете към него маслото, нагривайте в микровълнова, докато маслото не се стопи, а течността не стане много гореща, но без да е завряла (около 60 – 90 секунди). Добавете млякото към сместа с брашното, след което разбъркайте с дървена лъжица и добавете яйцето. Разбъркайте добре с ръце, след което извадете тестото върху леко набрашнена повърхност и месете около 5 минути. Ще бъде лепкаво, но се опитайте да не слагате повече брашно, тъй като това ще направи рулцата твърди. Можете да месите и с електрически миксер с куката за тесто (месете 5 минути). Съберете тестото на топка и го поставете в леко намаслена със зехтин или олио купа. Покрийте с фолио и оставете да престои 10 минути.

Сега направете пълнежа. Изсипете пресните малини в купа и ги поръсете с царевичното брашно. Разбъркайте, така че да се покрият с него (царевичното брашно съгъства течността, която може да изпуснат малините по време на печенето). Добавете малините от консервата и смесете добре, така че да не виждате повече царевичното брашно върху малините.

Намажете голяма правоъгълна тава за печене (35 см x 23 см) с масло или олио. Развийте тестото върху леко набрашнена повърхност на правоъгълник 30 см x 45 см. Разпределете върху цялото тесто мекото масло – до краищата. Разпределете сместа от малини върху цялото тесто – също до краищата. Навийте тестото на дълго 45 см руло. С памучен конец или много остър нож отрежете краищата на рулото, след което го нарежете на 12 равни парчета и ги наредете в тавата за печене (3 на 4).

Поставете във фурната и използвайте функцията за втасване на тестото, като оставите рулцата да втасват 30 минути. Те трябва да увеличат почти двойно размера си за това време. След като втасат, извадете ги от фурната и я загрейте до 175°C със системата за горещ въздух CircoTherm®. Когато фурната се нагрее до необходимата температура, поставете рулцата в нея и включете на ниска интензивност на парата. Печете 10 минути, след което изключете парата и намалете температурата до 170°C. Печете още 10 – 15 минути, докато не станат златистокафяви. Забележка: Можете да покриете тавата с фолио за последните 5 – 10 минути, ако рулцата се препичат твърде бързо.