

Канелени рулца с черен шоколад

12 рулца

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:
2 ябълки "Брамли" (или други подходящи за готвене)
1 с. л. лимонов сок
100 г светлокафява захар мусковадо
1.5 с. л. канела на прах
¼ ч. л. бахар
¼ ч. л. смлян карамфил
¼ ч. л. смлян джинджифил
60 г. безсолно **масло**, на стайна температура (много меко, но не разтопено)

Топинг от черен шоколад:
50 г черен **шоколад**, начупен на едро
30 г безсолно **масло**
115 г пудра/сладкарска захар, пресята
45 мл вряла вода

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



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.

Канелени рулца с черен шоколад

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

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. Обелете ябълките и ги нарежете на ситно, след това ги поставете в купа и разбъркайте с лимонов сок (за да не потъмнеят ябълките). В отделна купа смесете захарта, канелата, бахара, карамфила и джинджифила. 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. Поръсете с подправената захар, за да покриете маслото. С лъжица нанесете върху ябълките на равен слой, до ъглите. 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. След като рулцата са готови, оставете ги да се охладят за 15 минути - през това време можете да направите топинга.

Поставете шоколада в тиган с маслото и загрейте при индукционна настройка 2, като разбърквате често, докато шоколадът се разтопи. Добавете пудрата захар в сместа с помощта на бъркалка, след което постепенно добавете горещата вода, като разбърквате с бъркалката, докато получите консистенцията на крема. Полейте шоколадовия сос върху ябълковите канелени рулца и сервирайте.