Cruffin

CRUFFIN
Suroviny na cesto:
300 g Múka pšeničná hladká
175 g Masla (50 g do cesta a 125 g na potretie)
140 g Voda
50 g Cukor kryštál
20 g Droždie
6 g Soľ
Suroviny na náplň:
100 g Džem jahodový
100 g Jahody
20 g Lieskovo-orieškový krém
10 g Cukor práškový
Príprava cesta:
Z časti vlažnej vody, trošky cukru a droždia urobíme kvások. Do múky pridáme kvások, zvyšok cukru a vody, soľ a vymiesime cesto, do ktorého postupne pridávame zmäknuté maslo. Vymiesené cesto necháme zrieť cca 30-40 minút, malo by nakysnúť na dvojnásobok. Cesto preváľame a podelíme na 6 kúskov o hmotnosti cca 115g. Vytvarujeme ich na guličky a necháme zrieť cca 10 – 15 minút. Guličky rozváľame na dlhé a tenučké cesto, potierame ho druhou časťou zmäknutého masla.
Cesto zatočíme a takto nám vzniknú rožky, ktoré necháme znova odpočinúť cca 10 minút. Pozdĺžne ich prerežeme a vznikne nám 12 pásikov, ktoré zatočíme na slimáka tak, aby rozrezaná časť bola nahor a vložíme ich do muffinových foriem. Necháme kysnúť cca 30-40 minút.
Pečenie:
Rúru vyhrejeme na 200°C, pečieme s ventilátorom a s horným aj spodným ohrevom. Po vložení do rúry teplotu znížime na 190°C a pečieme 10 minút, potom opäť znížime na 180-170°C a pečieme opäť cca 10 minút. Ak by sa veľmi farbil vrch cruffinov, môžeme ich prikryť alobalom. Necháme ich vychladnúť a môžeme plniť.
Plnka:
Tenkou vareškou spravíme dierku, do ktorej plníme s drezírovacím vreckom džem. Posypeme práškovým cukrom, na vrch ozdobíme lieskovo-orieškovým krémom a ozdobíme kúskom ovocia.
Viac na našom FB Pečenie nás baví

FALA