



MARTIN BRAUN GRUPPE

Cinnamon Roll

con Cre-L



Farcitura (DA PREPARARE IL GIORNO PRIMA)

..... 300 g zucchero di canna
..... 320 g burro
..... 20 g cannella

Impasto

..... 1000 g **CRE-L**
..... 250 g latte
..... 100 g acqua
..... 200 g uova
..... 30 g lievito di birra
..... 150 g zucchero
..... 180 g burro
..... 10 g sale

Inserire in planetaria CRE-L, latte, acqua, metà delle uova previste e il lievito di birra. Impastare per 10 minuti circa. Inserire lo zucchero e una volta assorbito, aggiungere la restante parte di uova. Infine, aggiungere il burro con il sale. Far puntare a 28°C per circa 40 minuti. Spezzare tre panetti da 600 g circa, stendere dello spessore di circa 1 cm. Mettere a positivo e far raffreddare. Finire con uno strato di farcitura alla cannella preparata il giorno prima. Arrotolare e tagliare del peso desiderato. Far lievitare circa un'ora e mezza a 28°C. Cuocere in forno a 170°C con valvola aperta per 15-20 minuti. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Decorare a piacere.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustina, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.