

Cinnamon Rolls, czyli bułeczki cynamonowe bez glutenu



Składniki:

Do wypieczenia bułeczek będziesz potrzebować:

- Jajko - 1 duża sztuka
- Extra uniwersalna mieszanka bezglutenowa - 270 g
- Drożdże suszone Bezgluten - 7 g
- Masło (miękkie) - 40 g
- Serek ricotta (opcjonalnie) - 80 g
- Babka jajowata - 7 g
- Ciepłe mleko - 180 g

Siemię Iniane (mielone) - 5 g

Cukier - 30 g

Składniki na nadzienie:

Cynamon

Cukier

Roztopione masło - 30 g

Do ozdoby bułeczek:

Cukier puder

Woda

Orzechy

Jajko

Przygotowanie

Jak przygotować bezglutenowe bułeczki cynamonowe?

Najpierw przygotuj drożdże. Do miseczki wsyp suszone drożdże, dodaj lekko ciepłego mleka i cukier. Odstaw do momentu, aż zaczną pracować.

Do osobnej miski wsyp wszystkie suche składniki i wymieszaj. Następnie dodaj masło, jajko i drożdże. Odstaw do wyrośnięcia na ok. 1-1,5 h.

Jeśli ciasto jest rzadkie, wymieszaj je drewnianą łyżką. Konsystencja będzie się poprawiać wraz ze zmianą struktury babki i siemienia Inianego. Następnie delikatnie wyrabiaj ciasto na stolnicy podsypanej mąką bezglutenową. Nie dodawaj jej zbyt dużo, ponieważ bułeczki będą po wypieczeniu twardsze.

Ciasto podziel na dwie części i każdą z nich rozwałkuj na grubość ok. 10 mm. Posmaruj je roztopionym masłem, cukrem i cynamonem. Zwiń ciasto i pokrój je na kawałki o grubości ok. 5 cm. Następnie ułóż je na blasze, przykryj i odstaw do wyrośnięcia na ok. 30 min.

W tym czasie nastaw piekarnik na 190°C na funkcję grzania góra i dół. Przed włożeniem bułeczek do piekarnika możesz je posmarować z wierzchu roztrzepanym jajkiem. Wówczas będą miały błyszczącą powierzchnię. Piecz bułeczki przez 25 min.

Gotowe bułeczki odstaw do wystygnięcia. Opcjonalnie możesz poleać je lukrem i orzechami.

Przygotowanie bezglutenowych bułeczek cynamonowych nie jest trudne i nie wymaga dużego nakładu pracy ani czasu. Przed przystąpieniem do pieczenia, koniecznie sprawdź, czy masz wszystkie składniki. Jeśli, któregoś Ci brakuje - zerknij do naszego [sklepu bezglutenowego](https://www.bezgluten.pl), w którym znajdziesz produkty bezpieczne dla osób z nietolerancją glutenu i celiakią.