TARÇINLI RULO

https://yemek.name

Hamur için:
4 su bardağı un
6,5 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
5,5 yemek kaşığı tereyağ veya margarin
1 adet yumurta (Oda sıcaklığında)
1 çay kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı kuru maya
1 1/4 su bardağı süt veya
İçi için:
6,5 yemek kaşığı şeker
1,5 yemek kaşığı tarçın

Şeker, tereyağ veya margarin ve tuzu, mikserin orta ayarında krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
Eğer tarifi süt tozu ile hazırlıyorsanız, reçetede yer alan süt tozu miktarını (suyu ilave etmeden) bu aşamada kremaya ilave ediyorsunuz.
Gerekli olan su ise un ekleme aşamasında kullanılacaktır.
Diğer tarafta çatal ile hafif çırptığınız limon ve yumurtayı bu krema karışımına azar azar ilave ediyorsunuz.
Un, maya ve süt en son aşamada olarak yumurtalı karışıma eklenir.
Süt tozu ile hazırlanan hamurda ise süt yerine su ilavesi yapılacaktır.
Eğer hamurunuz hafif yapışkan bir kıvamdaysa az miktarda un ilave etmekten çekinmeyin.
Önemli olan hamurun toparlanabilir, esnek ve yapışmayan bir özellikte olması.
Un veya su ayarı ile bunu yakalamak gerekiyor.
İçi hafif olarak yağlanmış bir kabın içine alınarak, yaklaşık 2 saat mayalanmak üzere ağzı kapalı, ışık almayan ve sıcak bir yerde bırakılır.
Süre sonunda hazırladığınız hamur, ölçü 2 katına çıkmış olacaktır.
Hafif unlanmış tezgah üzerinde açılan hamurun ölçüsü, ruloların büyüklüğüne göre değişiyor.
Büyük rulolar için (8-12 adet) 30*36cm, küçük rulolar için (12-16 adet) 45*22 cm genişliğinde sahip olması yeterli olacaktır.
Açılan hamur üzerine tarçınlı şeker eşit oranda serpilir ve geniş ucundan başlayarak sarılır.
Hazırlanan rulo yaklaşık 3cm aralıklarla, keskin bir bıçakla kesilir.
Eğer bıçak hamurunuza yapışıyorsa üzerini biraz yağlayın.
O zaman formu bozmadan rahatlıkla kesebilirsiniz.
Hazırladığınız dilimleri kestiğiniz yüzey üste gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye, aralarında 2cm'lik mesafe kalacak şekilde dizilir ve yaklaşık 1,5 saatlik ikinci mayalanmaya alınır.
Süre sonunda hazırlanan rulo dilimleri mayalanma neticesi biraz daha büyümüş olacaktır.
180 derece fanlı olarak ön ısıtma yapılmış fırında 20-30 dakika arası pişirilir.
Üzeri kızardığında (hafif kahverengi) pişmiş demektir.
Fırından alınır ve soğuması için tel ızgaraya aktarılır.
Yaklaşık 30 dakika sonra servise hazır hale gelecektir.

© lezzetler.com tarif no:128728 • adı:Tarçınlı Rulo • gönderen:temelli • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:16