



Rollos de Canela

Description

Rollos de Canela or Cinnamon Rolls (English version below)

The Colombian bakery has a distinct French and Spanish influence, and it is why we have found so many similarities in our recipes.

Ingredientes para 10 o 12 rollos

Masa

- 250 gramos de harina para pan
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura
- 5 cucharadas de azúcar
- 100 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 1 yema
- 100 mililitros de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Relleno

- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharada de canela
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 1 huevo batido

Cubierta

- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 taza de azúcar pulverizada
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 5 cucharadas de leche tibia

Preparación

1. A parte preparar la levadura en 3 cucharadas de agua tibia y una cucharada de azúcar y dejar

~~por unos minutos hasta que esponje un poco.~~

2. Poner la harina de pan en una taza agregue, el azúcar, la mantequilla, sal, leche, esencia de vainilla, el huevo y la mezcla de levadura.
3. Mezclar hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que esté suave y elástica.
4. Poner la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora (ver nota 1) o hasta que haya doblado en tamaño.
5. Amase de nuevo durante algunos minutos mas y ponga la masa en una superficie enharinada y aplane con un rodillo.
6. Hacer un rectángulo con la masa de aproximadamente de 20 cm por 30 cm.
7. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
8. Mezclar en una taza el azúcar y la canela.
9. Untar con mantequilla derretida el rectángulo de masa y espolvorear la mezcla de azúcar y canela.
10. Luego enrollar desde el lado mas largo el rectángulo de masa.
11. Con un cuchillo cortar pedazos de 3 centímetros de ancho y colocarlos en una lata para hornear.
12. Glasear con el huevo batido o leche cada rollo.
13. Dejar reposar los panes por 20 minutos antes de hornear.
14. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
15. Dejar enfriar antes de decorar con la cubierta.
16. Para preparar la cubierta: mezclar la mantequilla derretida, el azúcar y luego agregar la leche tibia hasta obtener la consistencia deseada.
17. Decorar y servir.

Nota: En invierno es difícil encontrar un lugar cálido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y así crecerá mejor.

Cinnamon Rolls (English version)

Ingredients for 10 or 12 rolls

Dough

- 250 grams of flour for bread
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon yeast
- 5 tablespoons of sugar
- 100 grams of butter
- 1 egg
- 1 egg yolk
- 100 ml of milk
- 1 teaspoon vanilla extract

Filling

- 100 grams of sugar
- 1 tablespoon cinnamon
- 100 grams melted butter
- 1 egg, beaten

Garnish

- 2 tablespoons melted butter
- 1 cup powdered sugar
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 5 tablespoons warm milk

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water
2. Blend the butter, sugar, salt and yeast.
3. Put the flour into a bowl and add the milk, vanilla extract, egg and the yeast mixture.
4. Mix until a soft dough, then knead on a floured surface for a few minutes until smooth and elastic.
5. Put the dough in a greased bowl, cover with clingfilm and leave in a warm place for 1 hour (see note 1) or until it has doubled in size.
6. Knead again for a few more minutes and put the dough on a floured surface and flatten with a rolling pin.
7. Make a rectangle with the mass of about 20 cm by 30 cm.
8. Pre-heat the oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit in temperature or gas mark 4.
9. Mix in one cup the sugar and cinnamon.
10. Brush with melted butter on top of the dough rectangle and sprinkle the sugar and cinnamon mixture.
11. Then roll up from the long side of the rectangle dough.
12. With a knife cut pieces of 3 inches wide and place in a baking tray.
13. Glaze with beaten egg or milk each roll.
14. Let stand for 20 minutes the rolls before baking.
15. Place pan in centre of oven and cook for about 15 minutes or until lightly browned.
16. Allow to cool before decorating with the garnish.
17. To prepare the garnish: Mix the melted butter, then add sugar and warm milk until desired consistency.
18. Garnish and serve.

Note: In winter it is difficult to find a warm place for the dough to rise, but an alternative that works very well for me: place the cup inside another container with warm water and grow better.