Cinnamon Buns

DESKRIPSI
6091

BAHAN-BAHAN
Bahan Adonan:

- 250 gr tepung terigu protein sedang
- 100 gr tepung terigu protein tinggi
- 30 gr gula pasir
- 30 gr gula merah
- 3 gr garam
- 50 gr mentega cair
- 7 gr ragi
- 60 gram Sasa Santan Bubuk
- 180 ml air
- 1 butir telur
- 1 sdt ekstrak vanila

Bahan Filling:

- 75 gr mentega
- 125 gr gula merah
- 1 sdm kayu manis bubuk
- 1 sdm maizena 1 sdt garam

Bahan frosting:

- 100 gr keju krim
- 20 gr gula halus
- 20 gr Sasa Santan Bubuk
- 1 sdt ekstrak vanila
- 3 sdm susu cair

CARA MEMBUAT

1. Masukkan semua bahan untuk adonan ke dalam mixer, aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis.
2. Pindahkan adonan ke atas permukaan talenan yang sudah dilumuri dengan minyak.
3. Tutup adonan dengan mangkuk, diamkan selama 20-30 menit.
4. Kempeskan adonan, pipihkan menggunakan rolling pin dengan ketebalan ½ cm.
5. Buat filling. Campurkan mentega, maizena, garam, dan bubuk kayu manis, aduk rata.
6. Olesi permukaan adonan dengan campuran mentega, lalu taburi dengan gula merah hingga rata.
7. Gulung adonan, lalu potong-potong menjadi 12 bagian sama besar.
8. Susun di atas loyang yang sudah dilumuri mentega. Tutupi dengan lap bersih dan diamkan hingga adonan mengembang 30-50% kurang lebih 15-20 menit.
9. Panaskan oven 180°C. Setelah mengembang, panggang selama 20-25 menit.
10. Buat frosting. Campurkan keju krim, gula halus, Sasa Santan Bubuk, ekstrak vanila, dan susu cair. Aduk rata lalu masukkan ke dalam piping bag.
11. Keluarkan cinnamon roll dari loyang, dinginkan di atas cooling rack agar tekstur tetap krispi.
12. Beri frosting di atasnya, Cinnamon Roll siap disajikan.