



**CATEGORÍA**

Masas Dulces, Pastelería



**EVENTO**

Tentaciones de Invierno

## ROLLITOS DE CANELA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Yeast Donut Bakels</a>	0.500
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.008
Agua	0.200
Margarina	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>0.723</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Margarina	0.020
Azúcar Rubia	0.200
Canela en Polvo	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>0.235</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar a la amasadora la PM Yeast Donuts, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Cubrir la masa con film plástico y dar reposo de 10 a 15 minutos.

- Luego extender la masa en un rectángulo de 30 x 40 cms.
- Aplicar relleno de canela y aplastar suavemente con el uslero.
- Enrollar la masa de la parte mas angosta hacia el otro extremo, obteniendo una masa de 46 cms.
- Realizar corte de entre 2,5 a 2,8 cms y disponer en papel previamente preparado con desmoldante.
- Los rollitos deben quedar cerca uno del otro, con una separación de menos de 1 cm. Se puede utilizar una bandeja de metal o un molde de kuchen.
- Hornear a 200°C durante 15 a 16 minutos.

**Relleno**

- En el bowl de la batidora agregar la margarina de horneó, la canela en polvo y la azúcar rubia.
- Mezclar durante 5 a 7 minutos en velocidad lenta hasta lograr una mezcla homogénea.

**(Receta para 15 unidades)**