

Kaneli-suklaakranssi

Kanelilla ja suklaalla täytetty pullakranssi on juhlava tarjottava monenlaisiin juhliin. Voit leipoa pullan myös pitkäksi tai korvapuustien tapaan.

2 kappaletta



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Pullataikina:

100 g pehmeää voita
2,5 dl maitoa
7 g kuivahiivaa
1 dl sokeria
1 tl kardemummaa
1 kpl appelsiinia (kuori raastettuna)
1 tl suolaa
about 8 dl vehnä jauhoja

Täyte:

75 g pehmeää voita
0,75 dl fariinisokeria
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
2 tl kanelia
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100 g)

Voiteluun:

1 kpl kananmunaa

1 Pullataikina:

Kuutioi voi. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja lisää hiiva. Sekoita, kunnes hiiva on liuennut.

- 2 Sekoita maitoon sokeri, kardemumma, yhden appelsiinin raastettu kuori, suola ja muna. Lisää noin puolet jauhoista desilitra kerrallaan ja vatkaa taikinaa hetken aikaa. Sekoita taikinaan vähitellen loput jauhoista kädellä vaivaten. Lisää loppuvaiheessa voikuutiot. Alusta taikinaa, kunnes se on kimmoisaa ja irttoa kulhon reunoista ja kädestä.

- 3 Peitä taikinakulho liinalla ja kohota lämpimässä paikassa noin 45 minuuttia, kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi.

4 Täyte:

Valmista täyte. Sekoita pehmeän voin joukkoon fariinisokeri, vaniljatahna ja kaneli.

- 5** **Kranssi:**
Jaa taikina kahteen osaan. Tee yksi kranssi kerrallaan. Kauli taikinasta ohut levy (33 x 50 cm). Levitä päälle puolet täytteestä. Ripottele päälle puolet suklaahipuista. Käännä rullalle. Halkaise rulla pituussuunnassa jättäen toinen pää hieman yhteen. Nostele osiot toistensa ympärille kierteeksi, niin että leikkauspinta jää ylöspäin. Kännä lopuksi kierre renkaaksi leivinpaperin päälle. Tee toinen kranssi samaan tapaan.
- 6** Anna kohota liinalla peitettynä 20-30 minuuttia. Voitele munalla.
- 7** Paista 220-asteisessa uunissa n. 15 minuuttia. Peitä kranssi foliolla ja jatka kypsentämistä vielä noin 15 minuuttia tai kunnes kranssi on juuri ja juuri kypsä.