

Omenamunkit

Omenamunkkiresepti koostuu kahdesta taikinasta ja omenatäytteestä. Vaivannäkö kannattaa ja reseptillä syntyy mehevät, repeat omenamunkit kahvipöytään.

about 20 kappaletta



Vaikeustaso 3

up to 80 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

2,5 dl maitoa
75 g voita
about 8 dl vehnä jauhoja
11 g kuivahiivaa
1 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
1 kpl kananmunaa

Tuulihattutaikina:

1,25 dl vesi
25 g voita
1 hyppysellinen suolaa
1 rkl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
2 rkl perunajauhoja
3 kpl kananmunaa

Täyte:

600 g omenaa (noin 3 kpl)

Paistamiseen:

voita kirkastettuna
sokeria
kanelia

1 Hiivataikina:

Kuumenna maito ja sulata voi sekaan. Valmista ensin hiivataikina: Sekoita jauhot ja kuivahiiva ja lisää muut ainesosat ja maitorasvaseos. Sekoita sähkövatkaimen taikinakoukuilla ensin lyhyesti pienimmällä nopeudella ja sitten korkeimmalla nopeudella noin 5 minuuttia kunnes taikina on tasaista. Peitä taikina liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa kunnes se on selvästi noussut.

2 Tuulihattutaikina:

Sulata kattilassa voi, vesi, sokeri ja suola. Kun seos kiehuu, ota pois levyttä. Sekoita jauhot ja perunajauho hyvin keskenään ja lisää kuumaan seokseen ja laita kattila takaisin levyille. Sekoita ja kuumenna taikinaa koko ajan kunnes se irtoaa kattilan reunoilta ja on kiinteää. Kaada taikina eri kulhoon, vatkaa käsivatkaimella kunnes taikina on suunnilleen kädenlämpöistä. Lisää munat samalla vatkaton, yksi kerrallaan. Taikina on valmiina kiinteää ja hieman liisterimäistä rakenteeltaan.

3 Täyte:

Pese omenat ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Kauli hiivataikina kevyesti jauhotetulla pöydällä levyksi (noin 60 x 30 cm). Levitä sitten tuulihattutaikina ja omenakuutiot tasaisesti levyille. Rullaa levy pitkältä sivulta jaleikkaa 20 noin 3 cm paksuista palaa. Anna munkkien kohota liinalla peitettynä noin 15 minuuttia.

4 Paistaminen:

Kuumenna kirkastettu voi laakealla pannulla noin 180 ° C asteeseen. Paista munkit kuumassa rasvassa kultaisiksi molemmin puolin. Ota munkit pois rasvasta reikäkauhalla ja imeytä ylimääräinen rasva talouspaperiin. Pyörittele lämpimät munkit kaneli-sokerissa ja anna jäähtyä.