



Rollos de manzana y canela con almendras

Receta de V-ZUG AG



| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Preparación | 30 Min. |
| Tiempo de reposo | 2 H 15 Min. |
| Tiempo de cocción | 25 Min. |
| Unidad | 12 |
| Aparato | Comhair V2000 a partir de 2021 |

Los rollos de masa de levadura están jugosos y son ideales para los días más fríos de otoño e invierno. La clásica combinación de manzana y canela es simplemente una pareja de ensueño. La masa esponjosa y el relleno afrutado pueden disfrutarse como tentempié, postre o incluso desayuno.

Masa

- 500 g Harina blanca
- 2 Cucharada sopera Azúcar
- 1½ Cucharadita Sal
- 2 Cucharadita Canela
- ½ Dado de levadura (aprox. 20 g), desmenuzada
- 250 ml Leche
- 80 g Mantequilla
- 1 Huevo

Relleno

- 100 g Almendras peladas y molidas
- 75 g Mantequilla, suave
- 50 g Azúcar
- 2 Cucharadita Canela
- ¼ Cucharadita Sal
- 2 Manzanas, en dados pequeños





Moldear

2 Cucharada sopera Gelatina de manzana, agitada

Masa

Mezclar la harina, el azúcar, la sal y la vainilla en un bol. Añadir la levadura y mezclar. Verter la leche, añadir la mantequilla y el huevo y amasar hasta obtener una masa suave y lisa. Cubrir la masa y dejarla subir a temperatura ambiente durante 1½ horas aproximadamente hasta que doble su tamaño.

Relleno

Mezclar las almendras y todos los ingredientes, incluida la sal, en un cuenco pequeño. Mezclar con la manzana cortada en dados.

Moldear

Extender la masa uniformemente hasta obtener una superficie de unos 30 × 40 cm. Repartir el relleno por encima y enrollar desde abajo. Dividir el rollo en 12 trozos con un hilo o un cuchillo de pan, colocar en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, tapar y dejar subir de nuevo durante unos 45 minutos. Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente húmedo. Colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 25 minutos. Retirar los rollos y untarlos mientras están aún calientes con gelatina de manzana.

Aire caliente húmedo (180 °C)

Introducir bandeja

Aire caliente húmedo 180 °C durante 25 Min.

Consejos

La función de HornoPanadero permite acortar el tiempo de fermentación: La primera subida dura unos 45 minutos a 32 °C, la segunda unos 30 minutos a 32 °C.

Para tener rollos de levadura frescos por la mañana: Después de la primera fermentación, extender y cortar la masa como se ha descrito, colocarla en una fuente de horno, taparla y dejarla fermentar toda la noche en el frigorífico. Al día siguiente, colocar en la cámara de cocción fría y hornear durante unos 10 minutos más.

En lugar de gelatina de manzana, utilizar miel líquida, membrillo o jarabe de arce. La gelatina confiere a los caracoles un bonito brillo tras la cocción.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

04.08.2025

