

Glutensiz Tarçınlı Çörek

Karamelli soslu yumuşak, kabaran glütensiz tarçınlı rulo. Ev yapımı başarı için adım adım talimatlarla birlikte kahvaltı veya tatlı için mükemmel.

1h 10min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

1h 35min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 1 bardak esmer şeker
- 2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 2 yemek kaşığı krem şanti
- 3 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak pirinç unu
- 1 bardak mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı maya
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak puding
- 1 bardak su
- 1 yumurta
- 3 bardak süt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Karamel tabanını hazırlayın

23x33 cm'lik fırın kabını yağlayın ve bir kenara koyun. Küçük bir tencerede 4 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı esmer şeker ve 2 yemek kaşığı mısır şurubunu karıştırın.

2 Orta-düşük ateşte sürekli karıştırarak tereyağı eriyip şeker tamamen çözülene kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirin. 2 yemek kaşığı ağır krema, 1 yemek kaşığı vanilya özütü ve bir tutam tuz ekleyerek pürüzsüz olana kadar karıştırın.

3 Ateşten alın ve karamel karışımını hazırladığınız fırın kabının dibine eşit olarak yayarak hemen dökün. Biraz soğumaya bırakın.

4 Dolguyu hazırlayın

Bir kasede 3 yemek kaşığı yumuşatılmış tereyağı, 1 su bardağı esmer şeker ve 2 çay kaşığı tarçını ıslak kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Bir kenara koyun.

5 Hamuru yapın

Büyük bir karıştırma kasesinde 3 su bardağı glütensiz un karışımı, 1 su bardağı şeker, 1 yemek kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu birleştirin. Eşit dağılına kadar çırpın.

6 Mikrodalgaya uygun ölçü kabında 1 su bardağı süt ve 1 yumurtayı ılık (sıcak değil) olana kadar 30 saniye ısıtın. Pürüzsüz olana kadar 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağını çırparak karıştırın.

7 Süt karışımını kuru malzemelerin üzerine dökün ve yumuşak, hafif yapışkan hamur oluşana kadar yaklaşık 2-3 dakika tahta kaşıkla karıştırın. Hamur bir arada durmalı ama esnek kalmalıdır.

8 Hamuru yuvarlayın ve doldurun

Temiz yüzeye büyük plastik sargı yerleştirin ve üzerine 2 yemek kaşığı şeker serpin. Hamuru şekerli plastik sargının üzerine alın.

9 Başka bir plastik sargıyla örtün ve yaklaşık 0,5 cm kalınlığında 20x30 cm'lik dikdörtgen haline getirin. Üst plastik sargıyı çıkarın ve tarçın dolgusunu yüzeye eşit olarak yayın, uzun kenarlardan birinde 2,5 cm boşluk bırakın.

10 Şekil verin ve mayalandırın

Dolgulu kenardan başlayarak alt plastik sargıyı kılavuz olarak kullanarak hamuru sıkıca rulo haline getirin. Aromasız diş ipi veya keskin bıçakla 8 eşit parçaya kesin.

11 Kesilmiş ruloları kesik yüzü yukarı gelecek şekilde karamel tabanının üzerine hazırladığınız tavaya yerleştirin. Plastik sargıyla örtün ve sıcak yerde neredeyse iki katına çıkana kadar 45-60 dakika mayalandırın.

12 Pişirin ve servis yapın

Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. Plastik sargıyı çıkarın ve üstleri altın rengi olup dokunulduğunda hafifçe geri gelene kadar 20-25 dakika pişirin.

13 2-3 dakika soğutun, sonra hemen kenarları boyunca bıçak gezdirin ve büyük servis tabağına ters çevirin. Tüm karamelin aşağı damlaması için tavayı kaldırmadan önce 1 dakika bekleyin. Sıcak servis yapın.

İpuçları

Daha iyi karışım ve hamur gelişimi için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın. Soğuk malzemeler mayanın düzgün çalışmasını engelleyebilir ve hamurda topaklanma yaratabilir.

Yuvarlama ve şekil verme sırasında hamurun yapışmasını önlemek için çalışma yüzeyinizi normal un yerine glütensiz un karışımıyla hafifçe pudralayın.

Kapalı tavayı buzdolabınızın üstüne koyarak veya sadece ışığı açık olan fırında (ısıtılmamış) sıcak mayalanma ortamı yaratın.

Yuvarlanmış hamur rulosunu aromasız diş ipi veya koyu renkli iple kesin; ipi hamurun altından geçirin, uçlarını üstte çaprazlayın ve hızlıca çekerek kesin.

Hamuru yuvarlama sırasında plastik sargıyı atlamayın - glütensiz hamur geleneksel buğday hamurundan daha narin olduğu için gerekli desteği sağlar.

Glütensiz fırın ürünleri normal tariflere göre sıcaklık değişimlerine daha hassas olduğundan fırın sıcaklığınızı fırın termometresiyle test edin.

Sosun rulolardan akmasını önlemek için tavayı ters çevirmeden önce karamel sosun biraz soğumasını bekleyin.

Extra altın renk ve zengin lezzet için pişirmeden önce kabarıp yükselen ruloların üstünü eritilmiş tereyağıyla fırçalayın.