KIKKOMAN

Kanēļa maizītes ar bumbieri un valriekstiem

Kopējais laiks **120 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **25 min.** gatavošanas laiks **80 min.** atpūtas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
1.812 kJ / 433 kcal

Tauki: **23 g** Olbaltumvielas: **9,50 g**
Ogļhidrāti: **47 g**

SASTĀVDAĻAS

9 Porcijas

Rullīši:

420 g	kviešu miltu
7 g	sausā rauga
20 g	granulētā cukura
2	olas
180 ml	paniņu
125 ml	rapšu eļļas

Pildījums:

40 g	sviesta
40 g	granulētā cukura
1	apelsīns (rīvētai miziņai)
1 ēdamk.	kanēļa
1 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce

Turklāt:

2	bumbieri
50 g	valriekstu
2 ēdamk.	aprikožu ievārījuma

PAGATAVOŠANA

Solis 1

420 g kviešu miltu - **7 g** sausā rauga - **20 g** granulētā cukura - **2** olas - **180 ml** paniņu - **125 ml** rapšu eļļas
Izsijā miltus un sajauc tos ar cukuru un raugu. Saputo paniņas ar olām un rapšu eļļu. Apvieno visas sastāvdaļas, mīsi viendabīgā mīklā un noliec malā, līdz mīkla dubultojas apjomā.

Solis 2

40 g sviesta - **40 g** granulētā cukura - **1** apelsīns (rīvētai miziņai) - **1 ēdamk.** kanēļa - **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce
Izkausē sviestu pildījumam un sajauc to ar cukuru, kanēli, apelsīna miziņu un Kikkoman sojas mērci.

Solis 3

2 bumbieri - **50 g** valriekstu
Pārklāj to ar kanēļa pildījumu, pārkaisi ar valriekstiem un sagrieztu bumbieri. Sarullē to kā baļķi un viegli aiztaisi malas. Ar asu nazi sagriez apmēram 3 cm biezās šķēlēs.

Solis 4

2 ēdamk. aprikožu ievārījuma
Novieto rullīšus vienu otram blakus uz cepešpannas, kas izklāta ar cepampapīru. Cep apmēram 25 minūtes 180 grādos pēc Celsija. Tūlīt pēc cepšanas apsmērē tos ar aprikožu ievārījumu.