

Skořicové motance

Brioškové (kynuté) těsto

Těsto

400 g hladké mouky
11 g čerstvého droždí
72 g krupicového cukru
2,8 g soli
214 g studeného sojového mléka
80 g studeného veganského másla (Be Better kostkové) - rozdělit na 30 g + 50 g
trocha hladké mouky na podsypávání

Mouku dejte do mísy robotu a ručně do ní zapracujte droždí. Přidejte cukr, sůl, 30 g másla a mléko a pomocí háku vypracujte hezké elastické těsto, s dobře aktivovaným lepem. Poté přidejte zbytek másla. Těsto je poté nutné propracovat, dokud nebude krásně hladké s perfektně vypracovaným lepem.

Těsto vyndejte na lehce pomoučenou pracovní plochu, vytvořte z něho kouli, přesuňte do mísy, přímo na povrch položte potravinovou fólii (nebo mísu zavřete víkem) a nechte při pokojové teplotě kynout 2 hodiny.

Vykynuté těsto vyndejte na pracovní plochu, lehce propracujte, abyste zmenšili jeho objem, vraťte zpět do mísy, zakryjte a dejte na půl hodinky do ledničky. V následující fázi receptu se Vám s ním bude lépe pracovat.

Brioškové motance

Během toho, co Vám těsto kyne, si připravte vše potřebné pro kompletaci.

Skořicová náplň

72 g změkklého vegan másla (vyndejte optimálně 6 hodin předem z lednice)
120 g měkkého tmavého cukru (nejlépe Muscovado, ale není nezbytně nutné)
skořice dle chuti

Vyšlehejte dohromady.

První glazura

25 g javorového sirupu + 50 g sojového mléka

Promíchejte v mističce.

Finální glazura

84 g vody

108 g cukru krupice

15 g glukózového sirupu

skořice

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytečnou glazuru můžete uchovávat v lednici.

Postup:

Vykynuté a vychlazené těsto rozválejte na plochu cca 50 x 32 cm, posypávejte pouze lehce, aby se těsto nelepilo.

Vyválené těsto pomazejte po celé ploše skořicovou náplní a poté přeložte jako dopis na třetiny.

Rozkrájejte na 3-3,5 cm pásky, ty poté rozřízněte do třech proužků (konec nechte spojený), zapleťte do copánku a zabalte do klubíčka. Dejte vykynout do lehce vymazané muffinové formy. Doba kynutí záleží na teplotě v místnosti, většinou budete potřebovat 60 - 90 minut.

Před pečením potřete směsí javorového sirupu a ovesného mléka a dejte péct na 170 °C dozlatova (horkovzduch, cca 20 minut). Těsně před dopečením pomašlujte finální glazurou a dejte ještě na minutku dopéct.

Co nejdříve vyndejte z formy.