

Cinnamon Rolls Korvapuusti (slapped ears) in Finnish

Cinnamon Rolls are traditional Finnish sweet pastries, which in the old days were made in Finnish homes once a week. They taste the best, when still warm, with a glass of cold milk or a cup of coffee.

Ingredients

dough

5 dl lukewarm milk
50 g fresh yeast
1,5 dl casting sugar
2 tsp salt
2 tsp cardamom, freshly ground
150 g butter, room temperature or slightly melted
14-15 dl wheat flour

Filling

100 g butter, room temperature
0,5 dl sugar
cinnamon

Finishing

1 egg
pearl sugar, to sprinkle

Steps

Dough

In a small sauce pan combine the sugar and milk and warm the mixture to about 37 to 42°C. (Be careful not to heat the milk too much as it can kill the yeast when combined) Crumble the yeast in a medium sized bowl. Add about 1 dl of the warm milk and stir with a wooden spoon until the yeast is dissolved. Add the rest of the milk and sugar mixture into the bowl. Add cardamom and salt. Add gradually two thirds of the flour and mix with the spoon.

Add the rest of the flour and start kneading with your hand until well combined. Finally add the soft or slightly melted butter and continue to knead until the dough comes clean off the sides of the bowl and does not stick to your hands. If needed, add some flour to make the dough smooth. Don't overwork the dough or you'll end up with hard rolls. Cover the bowl with cling film and a clean towel. Let the dough rise in a warm, draft-free place for 30 to 60 minutes, or until double in size.



Baking and shaping the rolls

Dust the baking board with flour and place the dough on the board. Divide it into two parts with a knife. Set aside the other part and roll out the dough to a flat rectangle (about 30 x 60 cm) Spread 50 g of soft butter on the dough. Spread also casting sugar and cinnamon evenly all over the dough. Beginning with the long side of the dough roll the dough into a tight tube shape, seam side down. Cut into 12-15 cylinders, turn them with the narrow side upwards and press tightly the center with your index finger.

Place the shaped cinnamon rolls on the baking sheets, spacing them apart. Cover with a clean towel and let them sit and rise for further 15-20 minutes, or until they're double in size. Repeat with the second batch.

Finishing and baking

Preheat the oven to 225-250°C.

For the egg wash, lightly whisk the egg. Before baking, brush each roll with the egg wash and sprinkle generously with pearl sugar. Bake the rolls on the middle rack for 10 – 12 minutes, or until golden to dark brown in color. Repeat with the other sheets of rolls.

After taking the rolls from the oven, place them on the baking board and cover with a kitchen towel.

Korvapuustit

Ainesosat

Taikina

5 dl haaleaa maitoa
50 g tuorehiivaa
1,5 dl taloussokeria
2 tl suolaa
1 rkl vastajauhettua kardemummaa
150 g huoneenlämpöistä tai hieman sulatettua voita.
14-15 dl vehnäjauhoja

Täyte

100 g huoneenlämpöistä voita
0,5 dl sokeria
kanelia

Voitelu ja viimeistely

1 kananmuna
pinnalle raesokeria

Valmistusohje

Taikinan valmistaminen

Laita maito ja sokeri kattilaan. Lämmitä kädenseläiseksi. Murena hiiva taikinakulhoon. Lisää maitoseoksesta noin 1 dl hiivan joukkoon ja anna hiivan liueta siihen. Lisää kulhoon loput maitoseoksesta. Lisää suola ja kardemumma.

Sekoita nesteeseen niin kolmasosa jauhoista, niin että saat sakean, vellimäisen seoksen. Lisää toinen kolmannes jauhoista ja sekoita sileäksi. Alusta loput jauhot taikinaan käsin. Vaivaa taikinaa, kunnes se on sileää ja kimmoisaa. Lisää taikinaan pehmeä tai hieman sulatettu voi ja alusta taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista. Lisää tarvittaessa hieman jauhoja. Älä vaivaa liikaa, sillä muutoin pullista tulee kovia.

Peitä taikinakulho liinalla ja nosta lämpimään ja vedottomaan paikkaan. Anna taikinan nousta noin kaksinkertaiseksi. Nostatusaika on noin 30-60 minuuttia.



Puustien leipominen

Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle. Jaa taikina kahtia. Älä vaivaa noussutta taikinaa. Kauli kummastakin taikinapalasta suorakaiteen muotoinen (noin 30x60 cm) levy. Levitä pinnalle ohut kerros pehmeää voita ja ripottele pinnalle kanelia ja sokeria. Kääri rullaksi kuin kääretorttu, jätä saumakohta alle. Leikkaa rulla noin 12-15 palaan hieman vinoon viilloin. Nosta palat pystyyn kapeampi puoli ylöspäin. Paina sormella palojen kapea kärki alas pöytään niin, että leikkauspinnat nousevat ylös. Nosta korvapuustit leivinpaperin päälle pellille. Peitä liinalla ja anna kohota.

Voitelu ja paistaminen

Voitele kohonneet korvapuustit kevyesti vatkatulla munalla. Ripottele päälle raesokeria. Paista 225-250 -asteisessa uunissa 10-12 minuuttia kullanruskeiksi. Anna jäähtyä liinan alla.