

**Skontaktuj się
z nami**

**Kierownik Rynku Konsumenckiego
Polska & Kraje Bałtyckie:**

Katarzyna Znojek

Tel.: +48 504 083 037

**Regionalny
Przedstawiciel Handlowy
do spraw hurtu i sieci**

Marta Pryjda

Tel.: +48 504 083 054

**Regionalny
Przedstawiciel Handlowy
do spraw hurtu i sieci**

Karolina Szcześniak

Tel.: +48 519 682 727

**Regionalny
Przedstawiciel Handlowy
do spraw hurtu i sieci**

Dariusz Woźniak

Tel.: +48 504 083 072

LESAFFRE 

**Z Saf-instant
się uda!**



Kochasz domowe wypieki?

Naszą motywacją jest **inspirowanie i pomaganie** Ci w tej pasji!
Wraz z Saf-instant oferujemy **łatwe w użyciu, wydajne drożdże**, które zawsze zapewnią Ci rezultat, który **spełni Twoje oczekiwania**. Dzięki Saf-instant będziesz mógł podarować swoim bliskim to, co najlepsze!

Z Saf-instant się uda!

LESAFFRE 

Buteczki cynamonowe



Składniki:

- 600 g mąki
- 1 saszetka 11 g suchych drożdży piekarskich Saf-instant
- 1 jajko
- 50 g roztopionego masła
- 100 g miękkiego masła
- 250 ml mleka
- 3 łyżki cukru
- 5 łyżek brązowego cukru
- 1½ łyżki cynamonu
- 1 szczypta soli

Przybory:

- miska do mieszania
- łyżka drewniana
- ściereczka kuchenna
- pędzelek do ciasta
- trzepaczka ręczna lub widelec
- nóż
- wałek do ciasta
- blacha do pieczenia

Porada:

Aby ciasto łatwiej się zwiijało i zachowało wilgoć po upieczeniu, nie rozwałkowuj go zbyt cienko. Przed zjedzeniem pozostaw cynamonowe bułeczki do ostygnięcia, a następnie pokryj lukrem (1 białko ubite z 200 g cukru pudru).

Czas przygotowania: 30 min.
Czas pieczenia: 25 min.
Czas odpoczynku: 30 godz.

Na 12 porcji

Stopień trudności: Łatwe
☆☆☆

Budżet:
☆☆☆

1. Do miski wlej ciepłe mleko, dodaj drożdże Saf-instant i wymieszaj.
2. Do mieszanki dodaj mąkę, cukier, jajko i roztopione masło. Zagniataj ręcznie przez 5 minut.
3. Przykryj miskę i odstaw do wyrośnięcia na 1-1½ godziny w temperaturze pokojowej, aż ciasto podwoi swoją objętość.
4. Do miękkiego masła dodaj cynamon, sól, brązowy cukier i dobrze wymieszaj.
5. Zagnieć ciasto i rozwałkuj na oprószonym mąką blacie, aby uzyskać prostokąt.
6. Posmaruj ciasto mieszanką cynamonową.
7. Zaczynając od najdłuższego boku, rozwałkuj ciasto, aby utworzyć wałek. Pokrój na grube plastry i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawiając dużo miejsca między nimi.
8. Przykryj ściereczką i odstaw do ponownego wyrośnięcia na kolejne 30 minut.
9. Rozgrzej piekarnik do 180°C (termostat 6).
10. Pędzelkiem do ciasta posmaruj bułeczki jajkiem.
11. Piecz przez 25 minut.

Alternatywa:

A może spróbuj wersji wytrawnej? Zastąp cynamon w przepisie 1½ łyżkami kminu, oregano lub pesto.

Saf-instant, suszone drożdże instant ułatwiają życie tym, którzy kochają domowe wypieki.

O produkcie

Od ponad 45 lat Saf-instant wspiera piekarzy, oferując drożdże o wysokiej wydajności.

Teraz te same drożdże, dostępne są także dla konsumentów w rozmiarze **odpowiednim do użytku domowego**.

Zalety produktu

Łatwy w użyciu:

- już odmierzona ilość produktu
- nie wymagają przygotowywania rozczynu

Praktyczny rozmiar:

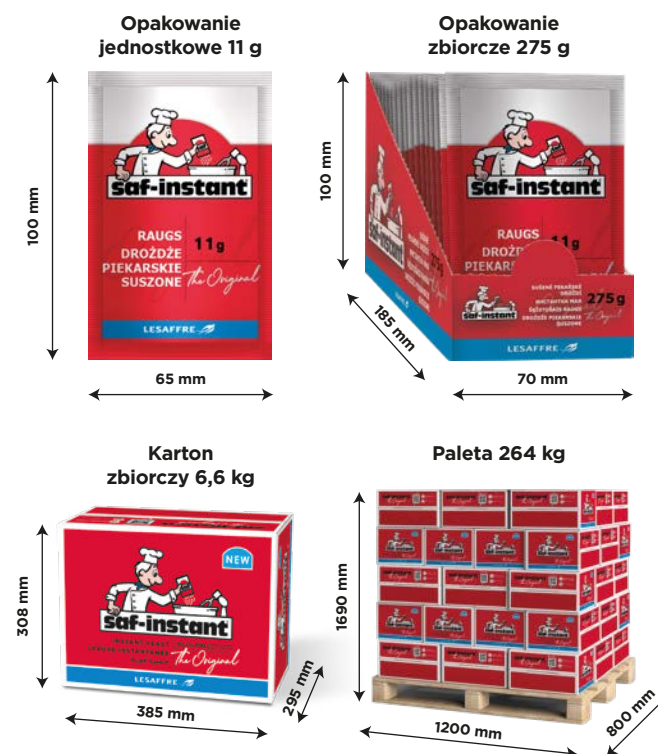
- łatwe przechowywanie, nie wymaga lodówki

Zalety produktu

dopasowane do potrzeb wszystkich użytkowników.

Małe **saszetki 11 g**

Duże **saszetki 125 g**



Opakowania zbiorcze

dedykowane dystrybutorom

Display 60 x 11 g

Display 36 opakowań x 125 g

Pudełka: 15x12x11 g lub 30x12x11 g

