



## Cinammon Μελομακαrolls

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για τη ζύμη

4g νωπή μαγιά  
180g χλιαρό γάλα  
40g ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι  
390g αλεύρι  
1 αυγό  
1 κρόκο  
115g λιωμένο  
βούτυρο

#### Για το σιρόπι

135g νερό  
135g ζάχαρη  
2 κ. σ. μέλι

#### Για τα rolls

70g ζάχαρη  
8g κανέλα  
1g γαρύφαλλο  
50g κρέμα γάλακτος  
50g χυμό πορτοκάλι  
ξύσμα από 1  
πορτοκάλι  
125g pecan nuts  
τριμμένα  
5- 6 τριμμένα  
μελομακάρονα

### Εκτέλεση

#### Ζύμη

- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τη μαγιά, το γάλα και τα 40g ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι. Ζυμώνουμε ελαφρά είτε με το χέρι, είτε με το μίξερ (στο οποίο έχουμε προσαρμόσει το φτερό).
- Ενσωματώνουμε σταδιακά τον κρόκο, το αυγό και το βούτυρο και δουλεύουμε σε μέτρια ταχύτητα για 5' περίπου.
- Αδειάζουμε το μείγμα μας σε ένα μπολ και σκεπάζουμε με μεμβράνη να εφάπτεται πάνω στη ζύμη. Αφήνουμε στο ψυγείο για 6 ώρες περίπου.

#### Σιρόπι

- Ζεσταίνουμε το νερό μαζί με τη ζάχαρη και δίνουμε μια βράση.
- Προσθέτουμε το μέλι και βράζουμε για 4' μέχρι να πάρει ένα ωραίο σκούρο χρώμα.

#### Rolls

- Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την κανέλα και το γαρύφαλο.
- Σε ξεχωριστό σκεύος ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος με τον χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι.
- Ανοίγουμε τη ζύμη μας σε ένα μεγάλο παραλληλόγραμμο 40\*30cm με πάχος περίπου 0.5cm.
- Αλείφουμε με το μείγμα από κρέμα και χυμό πορτοκάλι με ένα πινέλο.
- Πασπαλίζουμε με το μείγμα ζάχαρη, κανέλα, γαρύφαλο, τα τριμμένα pecan καθώς και τα τριμμένα μελομακάρονα.
- Τυλίγουμε τη ζύμη σαν να κάνουμε ρολό και κόβουμε σε 7 κομμάτια πάχους περίπου 4cm.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160o.



- 
- Τοποθετούμε τα rolls σε ένα αντικολλητικό στρογγυλό ταψάκι το οποίο έχουμε βουτυροαλευρώσει προηγουμένως, αλείφουμε και από πάνω με το μείγμα κρέμα γάλακτος, πορτοκάλι και ψήνουμε για 35- 40´.
  - Μόλις βγάλουμε από το φούρνο, σιροπιάζουμε και αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρά.