



Cinnamon rolls με γέμιση κολοκύθας & μπαχαρικών

Μερίδες: 10 ρολάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 30-35 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25-28 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα και 40 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30×20 ή 35×25

Υλικά για τη ζύμη:

- 120 γρ. φυτικό βούτυρο
- 500 ml φυτικό ρόφημα βρώμης, χλιαρό
- 8 γρ. ξηρή μαγιά
- 50 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 650 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 1 κ.γλ. αλάτι

Υλικά για τη γέμιση:

- 200 γρ. κολοκύθα, στον ατμό, πολτοποιημένη
- 250 γρ. μαύρη ζάχαρη
- ½ κ.σ. allspice

Υλικά για το άλειμμα:

- 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 1 κ.σ. maple syrup

Υλικά για το γλάσο:

- 100 ml κρέμα καρύδας
- 200 γρ. φυτικό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 κ.σ. maple syrup

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι βάζουμε το βούτυρο να λιώσει μαζί με το φυτικό ρόφημα να ζεσταθεί ελαφρώς αλλά όχι να κάψει.. Βάζουμε στον μεγάλο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το σύρμα, τη μαγιά, το μείγμα με το φυτικό ρόφημα και το βούτυρο, τη ζάχαρη και



ανακατεύουμε σε μεσαία ταχύτητα 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Καλύπτουμε και αφήνουμε για 5-10 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

2) Αφού φουσκώσει η μαγιά, ξαναεφαρμόζουμε τον μεγάλο κάδο της κουζινομηχανής, με τον γάντζο, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το αλεύρι, το αλάτι και ζυμώνουμε για 6-8 λεπτά, στην ταχύτητα 1 ή και στο min, καθώς η κουζινομηχανή μιμείται την κίνηση που κάνουμε με το χέρι όταν ζυμώνουμε οπότε δεν υπάρχει λόγος να γίνει το ζύμωμα σε μεγαλύτερη ταχύτητα. Στην αρχή το ζυμάρι μας θα κολλάει λίγο. Πρέπει να ζυμωθεί μέχρι να είναι λείο και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Σχηματίζουμε το ζυμάρι σε μια μπαλίτσα, λαδώνουμε ελαφρώς τον κάδο και το αφήνουμε καλυμμένο για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

3) Βγάζουμε τη ζύμη από τον κάδο της κουζινομηχανής, σε αλευρωμένο πάγκο. Την πατάμε λίγο με το χέρι μας, για να φύγει ο αέρας και την ανοίγουμε με έναν πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα. Απλώνουμε κατα μήκος την πολτοποιημένη κολοκύθα, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και το allspice ομοιόμορφα. Ξεκινώντας από την κατα μήκος άκρη της ορθογώνιας ζύμης, τυλίγουμε σφιχτά σε ρολό και το τοποθετούμε με την πλευρά που κλείνουν οι ζύμες, προς τα κάτω. Κόβουμε σε ρολά πάχους 4-5 εκ. .

4) Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος και τοποθετούμε προσεκτικά τα ρολάκια αφήνοντας χώρο μεταξύ τους. Καλύπτουμε τα ρολάκια και τα αφήνουμε 30-40 λεπτά μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε το άλειμμα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το βούτυρο και το maple syrup. Μόλις τα ρολάκια διπλασιαστούν σε όγκο τα αλείφουμε με το μείγμα και τα ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις για 25-28 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα.

6) Μόλις βγουν από τον φούρνο τα αφήνουμε για 10 λεπτά να κρυώσουν λίγο.

7) Όσο κρυώνουν τα ρολάκια ετοιμάζουμε το γλάσο. Στον μικρό κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το φτερό ή το σύρμα ανακατεύουμε το φυτικό τυρί κρέμα την κρέμα καρύδας και το maple syrup και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν και να έχουμε ένα λείο μείγμα, σαν κρέμα.

8) Σερβίρουμε τα ρολάκια με 1 κ.σ. γλάσο από πάνω και προαιρετικά πασπαλίζουμε με λίγο μείγμα allspice.