



Kanelboller ou roulé à la cannelle

Ces viennoiseries sont très appréciées dans les autres pays d'Europe du Nord.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la Pâte

25 g de levure de
boulangier
700 g de farine
75 g de beurre sal
250 ml de lait
70 g de sucre
1 pincée de sel
1 c. à c. de cardamome

Garniture à la cannelle :

50 g de beurre
50 g de sucre
1 cuillère à café de
cannelle
1 c. à s. d'eau

Décoration :

1 Œuf
1/2 c. à c. d'eau
Sucre perlé

Astuce:

Ajouter à la garniture des
graines de pavot

MODE DE PRÉPARATION

Pour la Pâte :

- Émietter la levure dans un bol et y ajouter le lait chauffé à 37°. Mélangez bien.
- Mélanger la farine, le sucre, le beurre, le sel et la cardamome. Y ajouter le mélange lait + levure.
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple.
- Laisser la pâte reposer pendant environ une demi-heure sous un torchon jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Garniture à la cannelle

Mélangez le beurre, le sucre, l'eau et la cannelle.

Réalisation des kanelboller :

- Diviser la pâte en deux.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplanir les morceaux de pâte jusqu'à obtenir deux rectangles d'environ 60 cm sur 20 cm chacun.
- Étaler la préparation à la cannelle.
- Enrouler les rectangles de pâte de façon à obtenir deux rouleaux de 60 cm de long.
- Découper doucement ces rouleaux et faire des morceaux de 2 à 3 cm de large environ.

- Disposer les « escargots obtenus » sur une plaque de cuisson et laisser reposer à nouveau 1 heure, sous un linge propre.

À ce stade, ne pas oublier de préchauffer le four.

- Avant de mettre la plaque au four, badigeonner les « escargots » d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer d'un peu de sucre perlé.
- Faire cuir pendant 6-8 minutes à 250°C.
- Laisser refroidir sur une grille.