

Cinnamon rolls

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 80g de lait entier
- 70g de sucre
- 10g de levure fraîche
- 2 œufs
- 60g de beurre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 350g de farine
- 5g de sel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 120g de sucre cassonade
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 75g de beurre pommade
- 50g de cream cheese
- 15g de beurre pommade
- 55g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mes premiers cinnamon rolls / roulés à la cannelle... J'adore ça et pourtant je n'en avais jamais réalisé !
2. C'est chose faite avec cette recette facile mais pas vraiment rapide, puisque comme toujours avec de la brioche il y a pas mal de temps de pousse et de repos.
3. A part ça, vraiment rien de compliqué, une pâte à brioche bien pétrie, une garniture beurre cannelle et un glaçage au cream cheese et le tour est joué !
4. Recouvrez avec la farine, puis placez séparément le sucre, le sel, les œufs, la cannelle et l'arôme vanille.
5. Pétrissez à petite vitesse pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pâte homogène, lisse et élastique.
6. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et soit bien élastique.
7. Formez une boule et laissez pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
8. Dégazez la pâte, formez une boule à nouveau, filmez-la et placez-la au frais pendant minimum 30 minutes.
9. Mélangez le beurre pommade avec le sucre et la cannelle.
10. Pousse et cuisson : Etalez la pâte en un grand rectangle, sur environ 4mm d'épaisseur (le rectangle doit faire un peu moins que 40*30cm).
11. Etalez le beurre à la cannelle dessus, puis roulez la pâte.
12. Découpez des tronçons d'environ 4 à 5cm d'épaisseur.
13. Placez les roulés dans un plat ou un cercle beurré et laissez-le pousser pendant environ 1h30, ils doivent doubler de volume.
14. Faites-les cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes (bien sûr, si vous faites des portions individuelles, il faudra raccourcir le temps de cuisson).
15. Pendant ce temps, préparez le glaçage.
16. Travaillez le cream cheese, ajoutez le beurre pommade de façon à avoir une crème homogène.
17. Ajoutez le sucre glace, l'extrait de vanille et la pincée de sel.

18. Quand les brioches sortent du four, versez le glaçage dessus, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com