

Kanelstænger med pekannødder og karamel

Ingrédients

- 200g fuldfed mælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 75g blødt smør
- 120g brun sukker
- 2 spiseskefulde kanelpulver
- 100g fløde til bagning

Préparation

1. Episode 2 af min serie cinnamon rolls denne efterår, en version med pekannødder & karamel.
2. En dejlig blød bolle, sprøde pekannødder, kanel selvfølgelig, en glasur med cream cheese og en cremet karamel, det er hvad der venter dig Ingredienser :Jeg har brugt kanelpulver og pekannødder Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
3. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef robot fra Kenwood / kode FLAVIE = ratis tilbehør ved køb af robotten / kode FLAVIE2 = 20% rabat på alt tilbehørForberedelsestid : 40 minutters forberedelse + 25 minutters bagning + minimum 3 timers hvileTil omkring ti cinnamon rolls (op til 14-15 hvis du laver mindre) : Bolledej : fuldfed mælk frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør I skålen på robotten, hæld mælken og den smuldrede friske gær i.
4. Dæk med melet, og tilsæt derefter sukker, salt og æggene.
5. Ælt dejen ved lav hastighed i 10 til 15 minutter, dejen skal slippe skålens vægge.
6. Tilsæt smørret skåret i små stykker og ælt igen, indtil smørret er godt inkorporeret, dejen slipper igen skålens vægge, og den danner en hinde, når den strækkes.
7. Lad dejen hæve i 30 minutter ved stuetemperatur, form den til en kugle, dæk den til og læg den i køleskabet i mindst 2 til 3 timer, helst en hel nat.
8. Fyld med kanel : blødt smør brun sukker 2 spiseskefulde kanelpulver Bland de 3 ingredienser, indtil du har en ensartet blanding.
9. Bagning og afslutning : fløde til bagning Cirka 60- hakkede pekannødder QS karamel Glasuren : cream cheese + flormelis + blødt smør + vanilleekstrakt Rul dejen ud til et stort rektangel (ca.
10. 60 x 30 cm) og smør kanelblandingen over hele overfladen af dejen.
11. Tilsæt hakkede pekannødder.
12. Rul dejen til en stor rulle.
13. Skær ruller af ca.
14. 3-4 cm i tykkelse (prøv at undgå at presse dem for meget, hvis nødvendigt kan du lægge dejen lidt i køleskabet, inden du skærer).
15. Placer dem i et fad med afstand imellem, de vil mindst fordoble deres volumen bagefter.
16. Lad dem hæve i cirka 1 time ved stuetemperatur, og hæld derefter fløden over dem, så den fordeles jævnt i formen.
17. Derefter bages de i cirka 25 minutter ved 180°C.

18. Forbered glasuren ved at piske de 3 ingredienser sammen i hånden eller med en elektrisk pisker.
19. Lad cinnamon rolls køle af i et par minutter, før du tilsætter glasuren.
20. Tilsæt derefter karamel og hakkede pekannødder og nyd det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com