

Kanelbullar med kaffe

Ingrédients

- 200g fuldfed mælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 80g blødt smør
- 120g brun sukker
- 8g kanelpulver
- 80g fløde
- 80g philadelphia
- 30g flormelis
- 5g vaniljeekstrakt
- 1,5g instant kaffe

Préparation

1. Jeg har allerede lavet flere versioner af cinnamon rolls (de klassiske, med blåbær, med speculoos, med chokolade, med valnødder og med karamel), men da jeg elsker kombinationen af kanel og kaffe, her er en ny!
2. Cinnamon rolls, der stadig er lige så bløde, med en kaffe-kanel fyld og en glasur af flødeost, vanilje og kaffe!
3. Ingredienser :Jeg har brugt kanelpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
4. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til æltning og hævnning af brioche: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.
5. Forberedelsestid : 45 minutters forberedelse + 25 minutters bagning + minimum 3 timers hvileTil omkring ti cinnamon rolls : Brioche : fuldfed mælk frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør I skålen på robotten, hæld mælken og den smuldrede friske gær i.
6. Dæk med melet, og tilsæt derefter sukker, salt og æggene.
7. Ælt ved lav hastighed i 10 til 15 minutter, dejen skal slippe skålens vægge.
8. 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.
9. 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.
10. Fyldet kanel & kaffe : blødt smør 4- instant kaffe brun sukker kanelpulver Bland alle ingredienserne.

11. Bagning : fløde Rul dejen ud til et stort rektangel, og smør fyldet over.
12. Rul dejen til en stor rulle.
13. Skær stykker på cirka 4 cm i tykkelse.
14. Læg dem i et smurt fad, og lad dem hæve i cirka 1 time og 30 minutter ved stuetemperatur.
15. Hæld fløden over i en stråle, og bag dem i en forvarmet ovn ved 170°C i 25 til 30 minutter.
16. Glasuren : philadelphia flormelis vaniljeekstrakt 1, instant kaffe Bland alle ingredienserne sammen.
17. Smør glasuren over de stadig varme rolls, og nyd dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com