

Rollos de canela

Ingrédients

- 250g de harina
- 12g de levadura fresca
- 90g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de leche
- 5g de sal
- 80g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar moreno
- 5g de canela en polvo
- 1 huevo

Préparation

1. ¡En mi casa, octubre significa el regreso de la canela en todas sus formas!
2. En pasteles, brioches, bebidas calientes... Y si bien la canela va bien con muchos sabores (chocolate, café, avellana, vainilla, almendra...), creo que me gusta aún más sola, como en estos cinnamon rolls.
3. Estos brioches rellenos de una mezcla de azúcar, mantequilla y canela son muy populares al otro lado del Atlántico y serán un desayuno perfecto si te gusta la canela (¡me imagino que es el caso si has aterrizado aquí)!
4. Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo + 15 minutos de cocción Para una docena de brioches:
Masa para brioche: de harina de levadura fresca de mantequilla de azúcar 1 huevo de leche de sal En el bol de la batidora equipado con el gancho, coloca la levadura y la leche.
5. Cubre con la harina, luego añade el huevo, la sal y el azúcar.
6. Amasa durante unos 10 minutos hasta obtener una masa homogénea que se desprege de las paredes del bol.
7. Luego, añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa de nuevo hasta obtener una masa elástica que forme un velo al estirarla.
8. Luego, forma una bola, déjala a temperatura ambiente durante 30 minutos (cubierta con un paño), luego cúbrela y colócala en el refrigerador durante una noche (si tienes prisa, por un mínimo de 2 horas).
9. Relleno: de mantequilla pomada de azúcar moreno de canela en polvo Mezcla bien los tres ingredientes.
10. Extiende la masa de brioche aproximadamente 3-4 mm de grosor y luego unta el relleno encima.
11. Dobla la masa por la mitad.
12. Corta tiras de la masa.
13. Estira un poco cada tira, luego forma los brioches haciendo un "nudo" con la masa.
14. Deja que fermenten durante aproximadamente 1h30 a temperatura ambiente.
15. Cocción: 1 huevo Dora los brioches con el huevo batido, luego hornea durante 12 a 15 minutos a 190°C.
16. Deja templar y ¡disfruta!