

Rollos de canela (o kanelbullar) con mantequilla dorada y azúcar moscabado

Ingrédients

- 20g de levadura fresca
- 250g de leche entera
- 600g de harina T45 o de fuerza
- 2 huevos
- 50g de azúcar
- 8g de sal
- 100g de mantequilla
- 115g de mantequilla dorada
- 7g de canela en polvo
- 160g de azúcar morena
- 75g de crema líquida
- 65g de philadelphia
- 40g de mantequilla dorada
- 30g de azúcar muscovado

Préparation

1. Los rollos de canela, o cinnamon rolls, o también kanelbullar, muchos nombres para este pequeño brioche de canela que pone a casi todo el mundo de acuerdo en otoño.
2. ¡La receta no es complicada si tienes un robot (si no, necesitarás un poco más de tiempo y especialmente esfuerzo manual para amasar la masa), y el glaseado es opcional, los brioches ya son muy buenos, tiernos y sabrosos naturales.
3. Para conservarlos, envuélvelos rápidamente en film transparente después de sacarlos del horno y caliéntalos unos segundos en el microondas (también puedes congelarlos si deseas prepararlos con anticipación).
4. Por supuesto, también puedes dividir las cantidades a la mitad, pero te advierto, ¡se comen rápido!
5. Pequeña especificidad en mi receta, he usado mantequilla dorada para el relleno y el glaseado, pero si te falta tiempo, puedes hacerlo con mantequilla clásica.
6. Ingredientes: He usado la canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. En el bol del robot, mezcla la levadura desmenuzada y la leche.
8. Añade la harina, luego los huevos, el azúcar y la sal.
9. Amasa hasta que la masa se desprege de las paredes del bol y esté bien lisa, aproximadamente 10 a 15 minutos a velocidad media.
10. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos, amasa hasta obtener una masa lisa que se pueda estirar sin romperse.
11. Cubre la masa y déjala reposar toda la noche en el refrigerador (o si no, 30 minutos a temperatura ambiente y 2 a 3 horas en el refrigerador).
12. Unas horas antes de rellenar los brioches, prepara la mantequilla dorada: toma aproximadamente de mantequilla y cocínala a fuego medio hasta que deje de chisporrotear y tenga un buen olor a nuez.
13. Vierte en un bol y deja enfriar completamente para que adquiera una textura de pomada.
14. Luego, toma y mézclalo con la canela y el azúcar morena.
15. Extiende la masa de brioche en un gran rectángulo, de aproximadamente 14m de espesor.

16. Extiende el relleno sobre ella, luego enrolla el brioche en un largo cilindro.
17. Corta secciones de aproximadamente 5 cm de espesor y colócalas en bandejas para horno (no las aprietes demasiado, deben tener tiempo para crecer).
18. Déjalos crecer aproximadamente 1 hora a temperatura ambiente.
19. Cuando los cinnamon rolls hayan crecido, vierte sobre ellos la crema líquida para que se mantengan tiernos durante la cocción, luego hornéalos 20 a 25 minutos a 180°C.
20. Mezcla los tres ingredientes, luego esparce el glaseado sobre los cinnamon rolls aún ligeramente calientes (si planeas comerlos más tarde o congelarlos, pon el glaseado solo en el momento de comerlos).
21. Prepara tu bebida caliente favorita, ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com