

Rotoli alla cannella

Ingrédients

- 250g di farina
- 12g di lievito fresco
- 90g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 100g di latte
- 5g di sale
- 80g di burro a pomata
- 50g di zucchero di canna
- 5g di cannella in polvere
- 1 uovo

Préparation

1. A casa mia, mese di ottobre = ritorno della cannella in tutte le sue forme!
2. In dolci, brioche, bevande calde... E se la cannella si abbina bene con molti aromi (cioccolato, caffè, nocciola, vaniglia, mandorla...), credo che la apprezzi ancora di più da sola, come in questi cinnamon rolls.
3. Queste brioche imbottite con un mix di zucchero, burro e cannella sono molto popolari oltre Atlantico e saranno una colazione perfetta se amate la cannella (immagino che sia il caso se siete atterrati qui)!
4. Tempo di preparazione: 30 minuti + riposo + 15 minuti di cottura Per una dozzina di brioche: Pasta brioche: di farina di lievito fresco di burro di zucchero 1 uovo di latte di sale Nella ciotola del robot munito di gancio, mettete il lievito e il latte.
5. Coprite con la farina, quindi aggiungete l'uovo, il sale e lo zucchero.
6. Impastate per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto ben omogeneo che si stacca dalle pareti della ciotola.
7. Poi, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino ad ottenere un impasto ben elastico che forma un velo quando lo si allunga.
8. Poi, formate una palla e lasciatela a temperatura ambiente per 30 minuti (coperta con un panno), poi copritela con pellicola e mettetela in frigorifero per una notte (se avete fretta, per almeno 2 ore).
9. Ripieno: di burro a pomata di zucchero di canna di cannella in polvere Mescolate bene i tre ingredienti.
10. Stendete la pasta brioche a uno spessore di circa 3-4 mm, quindi stendete il ripieno sopra.
11. Piegate l'impasto a metà.
12. Tagliate delle strisce di pasta.
13. Allungate un po' ogni striscia, quindi formate le brioche facendo un "nodo" con la pasta.
14. Lasciate lievitare per circa 1h30 a temperatura ambiente.
15. Cottura: 1 uovo Spennellate le brioche con l'uovo sbattuto, quindi infornate per 12 a 15 minuti a 190°C.
16. Lasciate intiepidire poi godetevi!