

Cinnamon rolls (o kanelbullar) al burro nocciola e zucchero muscovado

Ingrédients

- 20g di lievito fresco
- 250g di latte intero
- 600g di farina T45 o di manitoba
- 2 uova
- 50g di zucchero
- 8g di sale
- 100g di burro
- 115g di burro nocciola
- 7g di cannella in polvere
- 160g di zucchero di canna
- 75g di panna liquida
- 65g di philadelphia
- 40g di burro nocciola
- 30g di zucchero muscovado

Préparation

1. I rotolini alla cannella, o cinnamon rolls, o anche kanelbullar, molti nomi per questa piccola brioche alla cannella che mette d'accordo un po' tutti in autunno!
2. La ricetta non è complicata se avete un robot (altrimenti ci vorrà un po' più di tempo e soprattutto olio di gomito per impastare la pasta), e la glassa è facoltativa, le brioches sono già molto buone, morbide e profumate al naturale.
3. Per conservarle, avvolgetele rapidamente in pellicola da cucina dopo l'uscita dal forno e riscaldatele per alcuni secondi nel microonde (potete anche congelarle se volete prepararle in anticipo).
4. Ovviamente, potete anche dimezzare le quantità, ma vi avverto, si mangiano velocemente!
5. Una piccola particolarità nella mia ricetta, ho usato il burro nocciola per il ripieno e la glassa ma se avete poco tempo, potete farlo con del burro classico.
6. Ingredienti: Ho utilizzato la cannella di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per un 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Tempo di preparazione: 30 minuti + lievitazione + cottura Per una ventina di cinnamon rolls (a seconda delle dimensioni): La brioche: di lievito fresco di latte intero di farina T45 o di manitoba 2 uova di zucchero di sale di burro Nella ciotola del robot, mescolate il lievito sbriciolato e il latte.
8. Aggiungete la farina, poi le uova, lo zucchero e il sale.
9. Impastate fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola ed è ben liscio, circa 10-15 minuti a velocità media.
10. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti, impastate ancora fino ad avere un impasto liscio che si stende senza rompersi.
11. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare tutta la notte in frigorifero (o altrimenti 30 minuti a temperatura ambiente e 2-3 ore in frigorifero).
12. Il ripieno: di burro nocciola di cannella in polvere di zucchero di canna Alcune ore prima di farcire le brioches, preparate il burro nocciola: prendete circa di burro e fatelo cuocere a fuoco medio finché smette di sfrigolare e ha un buon odore di nocciola.
13. Versate in una ciotola e lasciate raffreddare completamente affinché assuma una consistenza cremosa.

14. Successivamente, prelevate e mescolate con la cannella e lo zucchero di canna.
15. Stendete l'impasto della brioche in un grande rettangolo di circa 1cm di spessore.
16. Distribuite il ripieno sopra, quindi arrotolate la brioche formando un lungo cilindro.
17. Tagliate delle fette di circa 5cm di spessore e disponetele in teglie da forno (non stringeteli troppo, devono avere il tempo di lievitare).
18. Lasciateli lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente.
19. La cottura: di panna liquida Quando i cinnamon rolls sono lievitati, versate sopra la panna liquida per mantenere l'umidità durante la cottura, quindi infornateli per 20-25 minuti a 180°C.
20. La glassa: di philadelphia di burro nocciola di zucchero muscovado Mescolate i tre ingredienti, quindi stendete la glassa sui cinnamon rolls ancora leggermente caldi (se pensate di mangiarli più tardi o di congelarli, mettetela solo al momento di mangiarli).
21. Preparate la vostra bevanda calda preferita e gustatevi il tutto!