

Pecannoten en karamel cinnamon rolls

Ingrédients

- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter
- 75g zachte boter
- 120g bruine suiker
- 2 eetlepels gemalen kaneel
- 100g volle room voor het bakken

Préparation

1. Aflevering 2 van mijn cinnamon rolls deze herfst, een pecan & karamel versie.
2. Een heerlijk luchtige brioche, knapperige pecannoten, kaneel natuurlijk, een glazuur van cream cheese en romige karamel, dat is wat je te wachten staat Ingrediënten :Ik heb gemalen kaneel en pecannoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Materiaal :Ik heb mijn Kenwood Cooking Chef robot gebruikt / code FLAVIE = ratis accessoires bij aankoop van de robot / code FLAVIE2 = 20% korting op alle accessoiresBereidingstijd : 40 minuten voorbereiding + 25 minuten bakken + minimaal 3 uur rustVoor ongeveer tien cinnamon rolls (tot 14-15 als je kleinere maakt)
: Briochedeeg : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter Giet de melk en de verkruidde verse gist in de kom van de robot.
4. Bedek met de bloem, voeg dan de suiker, het zout en de eieren toe.
5. Kneed op lage snelheid gedurende 10 tot 15 minuten, het deeg moet van de wanden van de robot loskomen.
6. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed opnieuw tot de boter goed is opgenomen, het deeg weer van de wanden van de kom loskomt en een vlies vormt wanneer je het uitrekt.
7. Laat het deeg 30 minuten op kamertemperatuur rijzen, vorm een bal, dek af en zet het minstens 2 tot 3 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
8. Kaneelvulling : zachte boter bruine suiker 2 eetlepels gemalen kaneel Meng de 3 ingrediënten tot je een goed homogeen mengsel hebt.
9. Bakken en afwerking : volle room voor het bakken Ongeveer 60- gehakte pecannoten QS karamel De glazuur: cream cheese + poedersuiker + zachte boter + vanille-extract Rol het deeg uit tot een grote rechthoek (ongeveer 60 x 30 cm) en smeer de kaneelvulling over het hele oppervlak van het deeg.
10. Voeg gehakte pecannoten toe.
11. Rol het deeg op tot een grote rol.
12. Snijd rollen van ongeveer 3-4 cm dik (probeer ze niet te veel te pletten, als het nodig is kun je het deeg even in de koelkast leggen voordat je het snijdt).
13. Plaats ze in een schaal met voldoende ruimte tussen elkaar, ze zullen minstens verdubbelen in volume.
14. Laat ze ongeveer 1 uur op kamertemperatuur rijzen, giet dan de volle room eroverheen en verdeel het gelijkmatig in de vorm.
15. Bak ze ongeveer 25 minuten op 180°C.

16. Bereid het glazuur door de 3 ingrediënten met de hand of met een elektrische mixer te kloppen.
17. Laat de cinnamon rolls een paar minuten afkoelen voordat je het glazuur toevoegt.
18. Voeg daarna de karamel en gehakte pecannoten toe en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com