

Koffie kaneelbroodjes

Ingrédients

- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter
- 80g zachte boter
- 120g bruine suiker
- 8g gemalen kaneel
- 80g volle room
- 80g philadelphia
- 30g poedersuiker
- 5g vanille-extract
- 1,5g oploskoffie

Préparation

1. Ik heb al verschillende versies van cinnamon rolls gemaakt (de klassieke, met bosbessen, met speculoos, met chocolade, met pecannoten en met karamel), maar omdat ik de combinatie van kaneel en koffie geweldig vind, hier is een nieuwe!
2. Cinnamon rolls die nog steeds zo luchtig zijn, met een koffie-kaneelvulling en een glazuur van roomkaas, vanille en koffie!
3. Ingrediënten :Ik heb de gemalen kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt voor het kneden en de rijst van het deeg: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.
5. Bereidingstijd : 45 minuten voorbereiding + 25 minuten bakken + minimaal 3 uur rustVoor ongeveer tien cinnamon rolls : Het deeg : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter Giet de melk en de verkruimelde verse gist in de kom van de robot.
6. Bedek met de bloem, voeg dan de suiker, het zout en de eieren toe.
7. Kneed op lage snelheid gedurende 10 tot 15 minuten, het deeg moet van de wanden van de robot loskomen.
8. 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.
9. Laat het deeg 30 minuten op kamertemperatuur rijzen, vorm een bal, dek deze af en zet deze minimaal 2 tot 3 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.

10. De vulling kaneel & koffie : zachte boter 4- oploskoffie bruine suiker gemalen kaneel Meng alle ingrediënten.
11. Het bakken : volle room Rol het deeg uit tot een grote rechthoek en smeer de vulling erover.
12. Rol het deeg op tot een grote rol.
13. Snijd stukken van ongeveer 4 cm dik.
14. Plaats ze in een ingevette schaal en laat ze ongeveer 1,5 uur op kamertemperatuur rijzen.
15. Giet de room er in een straal overheen, en bak ze in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 25 tot 30 minuten.
16. Het glazuur : philadelphia poedersuiker vanille-extract 1, oploskoffie Meng alle ingrediënten samen.
17. Smeer het glazuur over de nog warme rolls en geniet ervan!