

Rolinhos de canela

Ingrédients

- 250g de farinha
- 12g de fermento fresco
- 90g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de leite
- 5g de sal
- 80g de manteiga em pomada
- 50g de açúcar mascavo
- 5g de canela em pó
- 1 ovo

Préparation

1. Em minha casa, mês de outubro = retorno da canela em todas as suas formas!
2. Em bolos, brioches, bebidas quentes... E se a canela combina bem com muitos sabores (chocolate, café, avelã, baunilha, amêndoa...), eu acho que gosto ainda mais dela sozinha, como nesses cinnamon rolls.
3. Esses brioches recheados com uma mistura de açúcar, manteiga e canela são muito populares nos Estados Unidos e serão um café da manhã perfeito se você gosta de canela (imagino que seja o caso se você chegou aqui)!
4. Na tigela do robô equipado com o gancho, coloque o fermento e o leite.
5. Cubra com a farinha, depois adicione o ovo, o sal e o açúcar.
6. Sove por cerca de 10 minutos até obter uma massa bem homogênea que se desprenda das laterais da tigela.
7. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente até obter uma massa bem elástica que forma um véu quando esticada.
8. Em seguida, forme uma bola, deixe em temperatura ambiente por 30 minutos (coberta com um pano), em seguida, filme a massa e coloque na geladeira durante a noite (se estiver com pressa, durante no mínimo 2 horas).
9. Misture bem os três ingredientes.
10. Abra a massa do brioche a cerca de 3-4 mm de espessura, depois espalhe o recheio por cima.
11. Dobre a massa ao meio.
12. Corte tiras de massa.
13. Estique um pouco cada tira, depois forme os brioches fazendo um "nó" com a massa.
14. Deixe crescer por cerca de 1h30 em temperatura ambiente.
15. Assar: 1 ovo Pincele as brioches com o ovo batido, depois leve ao forno por 12 a 15 minutos a 190°C.
16. Deixe amornar e depois aproveite!