

Kanelbullar med pekannötter och karamell

Ingrédients

- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör
- 75g mjukt smör
- 120g farinsocker
- 2 matskedar malen kanel
- 100g vispgrädde för gräddning

Préparation

1. Avsnitt 2 av min serie kanelbullar denna höst, en version med pekannötter & karamell.
2. En riktigt mjuk bulle, krispiga pekannötter, kanel såklart, en glasyr med cream cheese och krämig karamell, det är vad som väntar er Ingredienser :Jag har använt malen kanel och pekannötter Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
3. Utrustning :Jag har använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE = ratis tillbehör vid köp av roboten / kod FLAVIE2 = 20% rabatt på alla tillbehörFörberedelse tid : 40 minuter förberedelse + 25 minuter gräddning + minst 3h vilaFör ett tiotal kanelbullar (upp till 14-15 om du gör mindre) : Buldeg : helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör I skålen på roboten, häll i mjölken och den smulade färska jästen.
4. Täck med mjölet, tillsätt sedan socker, salt och ägg.
5. Knåda på låg hastighet i 10 till 15 minuter, degen ska släppa från robotens väggar.
6. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen tills smöret är väl inarbetat, att degen åter släpper från skålens väggar och att den bildar ett slöja när man sträcker den.
7. Låt degen jäsa i 30 minuter i rumstemperatur, forma sedan en boll, täck den och lägg den i kylskåpet i minst 2 till 3 timmar, helst en hel natt.
8. Fyllning med kanel : mjukt smör farinsocker 2 matskedar malen kanel Blanda de 3 ingredienserna tills du får en väl blandad smet.
9. Gräddning och avslutning : vispgrädde för gräddning Cirka 60- hackade pekannötter QS karamell Glasyren : cream cheese + florsocker + mjukt smör + vaniljextrakt Kavla ut degen till en stor rektangel (ungefär 60 x 30 cm) och bred ut kanelfyllningen över hela ytan av degen.
10. Tillsätt hackade pekannötter.
11. Rulla degen till en stor rulle.
12. Skär rullar av cirka 3-4 cm tjocklek (försök att inte pressa dem för mycket, om det behövs kan du sätta degen i kylskåpet en stund innan du skär).
13. Placera dem i en form med avstånd mellan dem, de kommer att minst dubbla i volym.
14. Låt dem jäsa i cirka 1 timme i rumstemperatur, häll sedan den vispade grädden över dem och fördela den jämnt i formen.
15. Grädda dem i cirka 25 minuter vid 180°C.
16. Förbered glasyren genom att vispa de 3 ingredienserna för hand eller med en elektrisk visp.
17. Låt kanelbullarna svalna några minuter innan du tillsätter glasyren.

18. Tillsätt sedan karamellen och hackade pekannötter och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com