

Kanelbullar med brynt smör och muscovadosocker

Ingrédients

- 20g färsk jäst
- 250g helmjölk
- 600g mjöl T45 eller manitoba
- 2 ägg
- 50g socker
- 8g salt
- 100g smör
- 115g brynt smör
- 7g kanelpulver
- 160g farin
- 75g vispgrädde
- 65g philadelphia
- 40g brynt smör
- 30g muscovadosocker

Préparation

1. Kanelbullar, eller cinnamon rolls, många namn för denna lilla kanelbulle som nästan alla älskar på hösten!
2. Receptet är inte komplicerat om du har en robot (annars behöver du lite mer tid och särskilt handkraft för att knåda degen), och glasyren är valfri, bullarna är redan mycket goda, mjuka och väldoftande naturella.
3. För att bevara dem, slå in dem snabbt i plastfolie efter att de kommit ut ur ugnen och värm upp dem några sekunder i mikrovågsugnen (du kan också frysa dem om du vill förbereda dem i förväg).
4. Självklart kan du också halvera mängderna, men jag varnar dig, de äts upp snabbt!
5. En liten speciell detalj i mitt recept, jag använde brynt smör för fyllningen och glasyren men om du har ont om tid kan du göra det med vanligt smör.
6. Ingredienser: Jag använde kanel från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ej affiliat).
7. Förberedelsetid: 30 minuter + jäsning + gräddningFör ett tjugotal kanelbullar (beroende på deras storlek): Briochen: färsk jäst helmjölk mjöl T45 eller manitoba 2 ägg socker salt smör I skålen på roboten, blanda den smulade jästen och mjölken.
8. Tillsätt mjölet, sedan äggen, sockret och saltet.
9. Knåda tills degen släpper från skålens sidor och är väl slät, cirka 10 till 15 minuter på medelhastighet.
10. Tillsätt det hackade smöret i små bitar, knåda igen tills du har en smidig deg som sträcker sig utan att riva.
11. Täck degen och låt den jäsa över natten i kylan (eller 30 minuter i rumstemperatur och 2 till 3 timmar i kylan).
12. Ta ungefär smör och koka på medelhög värme tills det slutar fräsa och det har en god nötdoft.
13. Häll i en skål och låt svalna helt så att det får en lättarbetad konsistens.
14. Ta sedan och blanda med kanelen och farinen.
15. Kavla ut briochdegen till en stor rektangel, ungefär 16cm tjock.
16. Bred fyllningen ovanpå, rulla sedan ihop briochen till en lång korv.
17. Skär i bitar om cirka 5 cm tjocklek och placera dem i ugn formar (tryck dem inte för hårt, de behöver tid att jäsa).
18. Låt dem jäsa ungefär 1 timme i rumstemperatur.

19. Gräddningen: vispgrädde När kanelbullarna jäst, häll över vispgrädden för att de ska förbli mjuka under gräddningen, grädda dem sedan 20 till 25 minuter vid 180°C.
20. Glasyren: philadelphia brynt smör muscovadosocker Blanda de tre ingredienserna, sprid sedan ut glasyren på de fortfarande lätt varma kanelbullarna (om du planerar att äta dem senare eller frysa dem, applicera glasyren endast precis innan de ska ätas).
21. Förbered din favoritheta dryck, och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com