



Kanelbulle



6 pers



1 h



30 mn

Les ingrédients

- 25 g de levure
- 75 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1 1/2 c. à café de sel
- 175 cl de farine de blé
- 5 cl de sucre en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 œuf
- Sucre glace

La recette

Etape 1

Dans un saladier, émietter la levure puis ajouter le lait tiède.

Etape 2

Préparer la pâte : dans un saladier verser le sel, le sucre et la farine. Ajouter le beurre fondu. Mélanger et ajouter progressivement le mélange de lait et levure. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple. Laisser reposer sous un torchon environ 30 minutes.

Etape 3

Préchauffer le four à 225°C (Th. 8).

Etape 4

Préparer la garniture : dans un saladier mélanger le beurre, le sucre et la cannelle. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie jusqu'à l'obtention d'un rectangle de 30x45 cm. Répartir la garniture sur le rectangle de pâte. Plier la pâte en deux. Découper en bandes d'environ 2cm de large. Étirer et tordre les bandes découpées, les mettre en forme pour obtenir des nœuds.

Etape 5

Déposer sur une plaque avec du papier sulfurisé. Laisser lever sous un torchon pendant environ 30 minutes. Badigeonner les kanelbulles avec l'œuf et parsemer de sucre glace dessus. Enfourner 8-10 minutes.

