

Kanelbullar



Pour une dizaine de petites brioches

- 250 ml de lait
 - 1 œuf
 - 100g de beurre MOU
 - 60 g de sucre mascobado
 - 1 cuillère à café de sel
 - 500 g de farine
 - 15 g de levure de boulanger
-
- 1 oeuf pour la dorure
 - 30 g de beurre fondu
 - 80 g de vergeoise brune (de préférence, mais on peut prendre de la cassonade)
 - 2 bonnes cuillérées à café de cannelle

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot pétrin en prenant soin de vérifier que la levure ne touche ni le sucre ni le sel.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple.

Etaler la pâte en rectangle sur un plan de travail légèrement fariné et badigeonner de beurre fondu, puis recouvrir du mélange cannelle + sucre.

Rouler la pâte en boudin, puis la découper en tronçons en diagonale. Déposer les brioches sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et laisser lever pendant une heure et demie environ, jusqu'à ce que les brioches aient doublé de volume.

Préchauffer le four à 170°C, badigeonner les brioches avec l'œuf battu et enfourner pour 15-20 minutes, en surveillant la cuisson : les brioches ne doivent pas trop cuire.

Déguster les brioches avec un bon thé ou un bon café.