

Brioche à la cannelle (Kanelbullar)



Pour 10 brioches :

500 g de farine + 200 g de lait

50 g de sucre + 1 œuf

25 g de levure de boulanger fraîche + 1 pincée de sel

90 g de beurre

Garniture : 45 g de sucre + 60 g de beurre + 3 CC de cannelle en poudre

Finition : 1 jaune d'œuf et du sucre perlé

- Dans le bol du Thermomix, mettre le lait et la levure. Chauffer 10 min / 37°C / V.2.
- A la sonnerie, ajouter la farine, 1 pincée de sel, le sucre, l'œuf, le beurre coupé en petits dés et pétrir 12 min / Bol fermé / Epi.
- A la sonnerie, couvrir le bol d'un torchon et laisser lever 1 heure.
- Poser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et l'aplatir au rouleau à pâtisserie, sur 3 mm environ, en forme de rectangle (32 x 22 cm environ).
- Dans un bol, battre en pommade, le beurre avec le sucre et la cannelle. En tartiner l'ensemble de la pâte et replier en 3, en portefeuille. Aplatir un peu et découper 10 lanières de 3 cm de large.
- Découper alors chaque lanière en 2, sans aller jusqu'au bout. Entortiller les brins et faire un nœud avec la pâte. Déposer les brioches sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson, couvrir et laisser lever encore 45 min.
- Dorer au jaune d'œuf battu détendu avec un peu d'eau, saupoudrer de sucre perlé et cuire 10 à 15 minutes à 180°C.
- Déguster tiède ou froid.

BFI
Sandra