

## Petits pains suédois à la cannelle - Kanelbullar



### Pour 24 Kanebullar

25 cl de lait tempéré

500 g de farine

110 g de beurre mou

1 gros oeuf

70 g de sucre

1 sachet de *Levure boulangère instantanée Francine* (c'est celle que je préfère)

si vous utilisez une machine à pain pour pétrir la pâte, 2 sachets si vous pétrissez à la main

1 jaune d'oeuf détendu avec un peu d'eau pour dorer les brioches

### Pour la garniture

50 g de beurre fondu

environ 100 g de cassonade

2 c à c de cannelle

Dans une grande jatte, faire un puits avec la farine et y incorporer le beurre, le sucre, l'oeuf, le lait tempéré et la levure. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple (20 minutes environ). Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (dans le four préchauffé quelques minutes à température mini. par exemple).

Si vous avez une machine à pain c'est encore plus simple : mettre le lait, la farine, le beurre, l'oeuf, le sucre et la levure dans la cuve. Choisissez le programme *Préparation de pâte*

levée et c'est tout.

Après la première levée faire retomber la pâte en la pétrissant une minute ou deux et la partager en trois. Abaisser chaque morceau à 3 ou 4 mm d'épaisseur et former trois rectangles d'environ 30 x 20 cm.

Badigeonner chaque abaisse de beurre fondu et saupoudrer du mélange sucre-cannelle. Rouler chaque morceau de pâte en un long boudin fourré à la cannelle. Découper les boudins en diagonale et en inversant chaque fois le sens de la découpe : vous devez obtenir des triangles dont la base mesure environ 4 cm de large et la pointe 2 cm.

Sur une feuille de papier sulfurisé beurré, disposer chaque triangle sur sa base (la pointe vers le haut). Aplatir légèrement le sommet des Kanelbullar de façon à faire ressortir un peu de leur garniture sur les côtés. Badigeonner les petits pains avec le jaune d'œuf et laisser lever de nouveau pendant 30 à 45 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire les Kanelbullar pendant 10 à 15 minutes. Ils doivent tout juste commencer à dorer. Surveillez bien votre précieuse fournée car, trop cuites, ces divines brioches perdraient leur incomparable moelleux.