



Pains, viennoiseries

Kanelbullar (pain suédois à la cannelle)



4h45

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

3h

REPOS

365

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte à kanelbullar

500 g **Farine**
25 cl **Lait demi-écrémé**
75 g **Beurre**
75 g **Sucre semoule**
5 g **Levure de boulanger**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Cardamome en**
poudre
2 g **Sel**

Ingrédients pour la garniture à la cannelle

75 g **Beurre**
75 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Cannelle en**
poudre

Ingrédients pour la dorure

1 **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser 1/4 de lait dans un bol et le faire chauffer doucement au micro-ondes.
- 2 Verser la levure dans le lait tiède et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 Verser la farine, le sucre, le sel et la cardamome dans un saladier.
- 4 Couper le beurre en petits morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Incorporer dans le saladier de farine l'œuf, le beurre et le lait avec la levure. Commencer à pétrir à l'aide d'un robot.
- 6 Incorporer le restant de lait, pétrir la pâte pendant 10 minutes au robot ou à la main sur un plan de travail fariné.
- 7 Déposer la pâte dans un saladier propre et fariné, la recouvrir d'un torchon propre.
- 8 Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit sec et tiède.
- 9 Cette étape prend 1 à 2 heures.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Faire fondre doucement le beurre avec le sucre dans une casserole.
- 2 Débarrasser la casserole hors du feu, puis ajouter la cannelle. Mélanger à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Façonnage de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Ôter la pâte du saladier et appuyer dessus avec le plat de la main pour la dégazer.
- 3 Étaler la pâte en 2 rectangles à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 Déposer la garniture à la cannelle sur toute la surface des rectangles à l'aide d'un pinceau.
- 5 Rouler la pâte en rouleaux.
- 6 Couper les rouleaux en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur.
- 7 Déposer les kanelbullars sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 8 Laisser les kanelbullars lever pendant au moins 1 heure.
- 9 Badigeonner les kanekbullar de lait à l'aide d'un pinceau à dorure.
- 10 Enfourner les kanelbullars pendant 12 à 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir tiède ou froid.