



À table !
Découvrez
la recette du
Kanelbullar

Kanelbullar



Les petites brioches à la cannelle, Kanelbullar, sont la principale pâtisserie de Suède et sont un incontournable dans tous les cafés ou chez l'habitant.

🕒 Préparation 2 h

🌡️ 180°C

Ingrédients

700 g de farine (12 dl ou 120 cl)
300 g de lait (3 dl ou 30 cl)
120 g de sucre (1,25 dl ou 12,5 cl)
100 g de beurre
1 œuf
30 g de levure boulangère fraîche
Sel
1 pincée de cardamome moulue
50 g de beurre fondu
Sucre en poudre (selon votre goût)
Cannelle en poudre

Ustensiles

1 Fouet
1 Saladier
1 Cuillère en bois
1 Couvrete ou torchon
1 Pinceau
1 Rouleau à pâtisserie
1 Couteau

Pour 20 pièces - Difficulté : facile

- 1 Délayer la levure dans un peu du lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et le beurre fondu puis le reste des ingrédients.
- 2 Mélanger les ingrédients dans un saladier, ou une machine à pain.
- 3 Pétrir 15 min (10 min en machine), couvrir avec un torchon, et laisser reposer 30 min.
- 4 Étaler la pâte (4 mm d'épaisseur, 30 cm de largeur environ). La badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et de cannelle et rouler sans trop serrer...
- 5 Diviser la pâte en tranches et les laisser pousser à température ambiante recouvert d'un linge. Elles doivent doubler de volume en 1 à 2 heures.
- 6 Dorer les ensuite en appliquant au pinceau une légère couche de jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Saupoudrer de sucre grains avant de les enfourner au four préchauffé à 180 °C.
- 7 Ventiler jusqu'à une parfaite coloration, jaune/orangé. Puis les sortir du four pour les démouler et les laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation !

Astuce Electrolux :

Utilisez la recette « Tresse Briochée » de nos fours multifonction vapeur ou cuire à 180°C avec la fonction 25% vapeur, pour un Kannelbullar léger et gourmand.



Tous les produits
Electrolux
se recyclent.
Partez du 01
A RECYCLER