

Kanelbullar Suédois



Le petit matériel



La liste de courses

Pour la pâte :

- 75 g de beurre
- 250 ml de lait
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 2 grosses pincées de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 450 g de farine

Pour la crème :

- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle

Pour le décor :

- sucre en grains
- 1 jaune d'œuf

1



Dans deux casseroles différentes, fais tiédir le lait et fondre le beurre.

2



Dans un bol, écrase la levure avec un peu du lait tiède. Ajoute le reste du lait et le beurre fondu.

3



Dans un saladier, mélange le sel, le sucre et la farine. Ajoute petit à petit le lait au beurre.

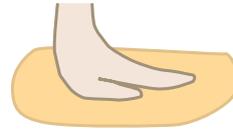
4



Pétris ta pâte 15 min, puis couvre-la avec un torchon et laisse-la reposer 30 min.



1. Forme une boule avec la pâte.



2. Aplatis-la avec la paume de la main.



3. Reforme une boule.



4. Aplatis-la à nouveau.

Conseils pour bien pétrir

5



Pendant ce temps, prépare la crème : malaxe le beurre avec le sucre et la cannelle jusqu'à obtenir une consistance bien crémeuse, facile à tartiner.

6



Étale ta pâte de manière à former un rectangle de 30 cm de long et d'un demi-centimètre d'épaisseur. Badigeonne-le de crème à la cannelle et roule-le en bûche.

7



Découpe ta bûche roulée en tranches de 2 cm d'épaisseur. Pose-les à plat sur une plaque. Laisse à nouveau reposer sous le torchon pendant 30 min.

8



Quand les kanelbullar sont bien gonflés, badigeonne-les de jaune d'œuf et saupoudre-les de perles de sucre. Enfourne-les 6 à 8 minutes à 240°C (thermostat 8).