

# Kanelbullar ou brioches danoises à la cannelle

*par Cecilecooks*



Cuisson : 12 à 15 minutes

Repos : 60 minutes (pointage) + 1 à 12h (pointage passif) + 1h30 (apprêt)

Quantité : 9 brioches

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte à brioche

240 gr de farine de gruau

gr de levure de boulanger

5 gr de sel

40 gr de sucre

30 gr de beurre fondu

50 gr d'œuf (1 œuf)

90 gr de lait légèrement tiédi

12 gr de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure de boulanger instantanée

### Pour la garniture

40 g de beurre fondu

100 g de sucre roux

4 c. à café de cannelle

### Pour la dorure

1 jaune d'œuf

2 ou 3 c. à soupe d'eau

### **Procédé :**

#### Pour la pâte à brioche

*Au robot* (pour les équipés/ées)

1 - Placer la farine, le sel, le sucre, la levure, le lait tiédi, le beurre fondu et l'œuf dans le bol du robot en veillant à bien séparer chaque ingrédient. Mettre en route le robot avec le crochet.

2 - Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache facilement (environ 15 minutes) et devienne lisse et souple. Ne pas hésiter à corner la pâte : autrement dit, retirer la pâte qui monte sur le crochet et mettre le dessus dessous et inversement pour être sûr qu'on obtient une pâte mélangée de manière homogène.

*A la main* (pour les courageux/ses !)

1 - Réaliser une grande fontaine avec la farine sur le plan de travail. Disposer et séparer dans ce cercle la levure, le sel et le sucre. Ajouter les œufs préalablement battus, le beurre et le lait tiède pour dissoudre la levure, le sucre et le sel. Mélanger avec les mains ou une corne, en cassant progressivement la fontaine de farine. Autrement dit, on vient chercher la farine sur le côté, progressivement et on mélange.

2 - Quand on obtient une pâte relativement homogène, pétrir. Autrement dit, on prend l'extrémité de la pâte et on vient la taper/battre sur le plan de travail (comme si on voulait assommer une mouche sur une table avec un torchon...je ne sais pas si l'image aide à comprendre le geste). Puis on la rassemble, on prend à nouveau l'extrémité de la pâte et on vient la frapper sur le plan de travail. On cherche à obtenir une pâte d'apparence homogène.

Si la pâte est collante et d'aspect granuleuse, elle va devenir lisse et moins collante au fur et à mesure du pétrissage. Le pétrissage prend bien au moins 15 minutes.

**Attention :** pour le moment, on ne farine pas le plan de travail.

### Le pointage

3 - Quand la pâte est bien homogène et lisse, la fariner légèrement ainsi que le plan de travail pour pouvoir la travailler. On veut obtenir une pâte qui reste très légèrement collante et surtout qui soit bien lisse sur le dessus.

4 - Mettre sur une plaque légèrement farinée, recouvrir légèrement d'un film plastique et laisser pousser à température ambiante plutôt chaude pendant environ 60 minutes et jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

### Le dégazage

5 - A la fin de la pousse, dégazer la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main. L'étaler sur un plan de travail à peine fariné pour lui donner la forme d'un rectangle de 30 x 40 cm. Réserver au réfrigérateur pour au moins une heure et dans l'idéal minimum 4 heures (jusqu'à 12h au réfrigérateur).

**Attention** : il s'agit d'une pousse "passive". Plus ce temps est long, plus la fermentation de la brioche peut se faire. C'est aussi à ce moment que se développe le goût futur de la brioche. Si on est pressé on peut se contenter de laisser la pâte une heure mais ce n'est pas l'idéal.

### Le façonnage

6 - A la fin de ce temps de repos, badigeonner de beurre fondu le rectangle de brioche. Saupoudrer du mélange sucre+cannelle. Plier la pâte en 3 afin d'obtenir une longue bande de pâte à 3 épaisseurs.

7 - Étaler à nouveau la pâte pour lui donner une nouvelle fois la forme d'un rectangle de 40x30 cm. Découper 9 bandes.

8 - Torsader sur elles-mêmes, les bandes de pâte. Puis enrouler chaque torsade deux doigts autour du pouce.

9 - Placer les brioches sur une plaque de cuisson graissée ou recouverte de papier cuisson. Cacher les deux extrémités sous la brioche. Dorer.

### L'apprêt

10 - Mettre à pousser en étuve ou à température ambiante ou pas trop loin d'un radiateur/d'une surface dégageant de la chaleur pendant environ 1h30. Les brioches doivent quasiment doubler de volume, sans s'affaisser non plus.

**Attention** : L'idéal est de créer une atmosphère légèrement humide et d'être aux alentours de 28°C. Mais on peut faire lever les brioches à température ambiante (donc moins de 28°C), cela prend juste un peu plus de temps.

## La décoration et la cuisson

11 - Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C. Dorer les brioches.

12 - Enfourner pour une petite quinzaine de minutes. Si besoin, protéger les brioches avec un papier aluminium en cours de cuisson.

**Attention** : on recherche des brioches moelleuses et légèrement dorées, attention à ne pas faire durer excessivement la cuisson.