

Cinnamon rolls (roulés à la cannelle)

Ces roulés à la cannelle feront un tabac lors du prochain brunch dominical !

environ 12 pièces    difficile  up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

papier cuisson
1 pinceau à pâtisserie

Pour la pâte levée:

300 ml de lait
1 sachet de Levure de
Boulangerie Dr.Oetker
100 gr. de beurre pomme
(mou)
150 gr. de sucre
1 c. à c. de cardamome moulue
550 gr. de farine de blé
80 gr. de raisins secs

Pour la garniture:

100 gr. de beurre
100 gr. de sucre
1 gr. de cannelle moulue

Et aussi:

100 gr. de farine de blé (pour
pétrir)

1 Préparation de la pâte levée :

Versez la levure dans un récipient et délayez-la dans 100 ml de lait. Faites chauffer 200 ml de lait dans une petite casserole. Retirez du feu puis faites-y fondre le beurre. Laissez tiédir. Versez le lait tiède dans le récipient puis ajoutez le sucre et la cardamome. Ajoutez la farine puis travaillez les ingrédients au batteur électrique (fouets) jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Couvrez et laissez monter au min. 1 heure dans un endroit chaud.

- 2** Placez les raisins secs dans une tasse avec un peu d'eau chaude et laissez gonfler 10 min. env. puis égouttez-les. Recouvrez votre plan de travail d'une feuille de papier cuisson et farinez légèrement. Saupoudrez la pâte d'un peu de farine puis étalez-la en un rectangle de 36 x 40 cm.

3 Préparation de la garniture :

Faites fondre 100g de beurre puis badigeonnez-en la pâte à l'aide d'un pinceau. Mélangez le sucre et la cannelle puis saupoudrez-en le rectangle de pâte. Parsemez de raisins secs.



- 4 Roulez la pâte sur elle-même sur la largeur puis coupez des rondelles d'env. 3 cm d'épaisseur. Disposez les rondelles sur deux feuilles de papier cuisson en les espaçant suffisamment. Laissez reposer 50 à 60 min. dans un endroit chaud. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 5 Faites glisser une feuille de papier avec les roulés sur une grille, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

Répétez l'opération avec la seconde fournée.

