

Kanelbullar les brioches suédoise à la cannelle

Pour 24 briochettes

750g de farine

35g de levure fraiche de boulanger

100g de sucre

1 gros œuf (ou 2 petits)

300ml de lait

120g de beurre

1 cuil à soupe de graines de cardamome verte

1 cuil à café rase de sel

Garniture

120g de beurre mou

50g de cassonade

2 cuil à soupe de cannelle

1 œuf battu pour la dorure

Dans une casserole, portez le lait à frémissement, Ecrasez les graines de cardamome et faites-les infuser dans le lait pendant 10 minutes puis filtrez le lait et laissez-le tiédir.

Emiettez la levure fraîche et délayez-la dans quelques cuillères à soupe de lait tiède.

Faites fondre le beurre, versez le dans le bol du robot, ajoutez y le lait tiède et le sel. Versez par-dessus la farine, le sucre, la levure délayée dans le lait et l'œuf.

Lancez le pétrissage et poursuivez le pendant 8 à 10 minutes, la pâte doit former une boule lisse et souple et se détacher de la paroi du bol. Formez une boule avec la pâte et laissez la reposer sous un torchon humide à température ambiante, elle va alors gonfler.

Mélangez le beurre mou avec la cassonade et la cannelle.

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Étalez la garniture et roulez la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Détaillez le boudin en 24 tranches et déposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson. Laissez pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C.

A l'aide d'un pinceau dorez les briochettes à l'œuf battu, parsemez les de sucre en grain et enfournez à 220°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four.