

Cinnamon rolls



Aujourd'hui je vous propose une tuerie ! Voici le cinnamon rolls ! Une brioche vraiment très gourmande, très moelleuse, vraiment extra cette brioche originaire de New-York. Encore une fois ils ont inventée une belle gourmandise. Si vous ne l'avez pas encore essayé je vous la conseille vivement car elle est vraiment très très bonne et en plus elle reste très moelleuse longtemps !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

500g de farine spécial brioche

25cl de lait

1 oeuf

60g de sucre

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

100g de beurre

Une bonne pincée de bicarbonate de soude (facultatif)

Pour la garniture:

40g de beurre

1c. à soupe de sirop d'érable

100g de sucre roux

2c. à café de cannelle en poudre

Préparation:

Mettez tous les ingrédients de la pâte à brioche dans le bol d'un robot pâtissier, sauf le beurre, et pétrissez pendant 10min.

Ajoutez le beurre froid coupé en dés et poursuivez le pétrissage 10min. La pâte se décolle du bol mais reste assez collante.

Versez la pâte dans un grand saladier légèrement huilé et laissez reposer 1H30 couvert d'un film alimentaire afin que la pâte double de volume.

Versez la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle.

Faites fondre le beurre avec le sirop d'érable au four micro-ondes. Mélangez bien le sucre roux avec la cannelle Badigeonnez la pâte de beurre fondu puis répartissez le mélange sucre roux-cannelle.

Roulez la pâte en un long boudin et découpez des tronçons. Déposez-les dans un plat carré ou rond (j'ai pris un moule à charnière) et les espaçant bien car ils vont gonfler.

Laissez reposer le tout, recouvert d'un torchon, dans un endroit tempéré et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume, cela prend 1H environ. Au bout de 30min, préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mettez au four pendant 20 à 25min.

Laissez refroidir, puis démoulez la brioche puis laissez-la complètement refroidir avant de la servir.