

750g

Cinnamon roll



30min



Facile



Bon marché



638 kcal

Par [Nadia Paprika](#)

De délicieuses brioches roulées à la cannelle.

Ingrédients

Pour la pâte

350 g de farine

50 g de sucre

12 cl de lait à peine tiède

0,5 c. à c. de sel ou sel fin

60 g de beurre

15 g de levure de boulanger fraîche

1 oeuf

Garniture

50 g de beurre fondu

2 c. à s. de cannelle

30 g de sucre

Matériel

Four traditionnel

Papier cuisson

Rouleau à pâtisserie

Grille de refroidissement

Plaque de cuisson pour four

Saladier

Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **15min**



Attente : **1h**

1 Préparez la pâte

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits, ajoutez la levure préalablement mélangée avec le lait.

Ajoutez le sucre, le sel, l'oeuf et le beurre ramolli. mélangez le tout avec votre main.

Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme et pas du tout collante. Pétrissez énergiquement pendant 10 mn sans s'arrêter. Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire l'appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2h à l'abri des courants d'air.

2 Etalez la pâte et ajoutez la garniture

Dans un bol, mélangez le beurre fondu, le sucre et la cannelle.

Etalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur et 30 cm de large.

Etalez la garniture sur la surface.

3 Roulez

Roulez la pâte dans le sens de la longueur.

4 Détaillez

Coupez le rouleau en tranches égales, de 2 cm d'épaisseur.

5 Déposez sur une plaque

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

6 Laissez lever

Laissez lever environ une heure ou jusqu'à ce que les roulés aient doublé de volume.

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez un oeuf dans un bol. Fouettez-le vivement à la fourchette. A l'aide d'un pinceau, dorez légèrement le dessus des roulés.

7 Enfourez

Faites cuire au four pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir sur une grille.