

11. Kanelbullar (Girelle alla cannella svedesi)

13 febbraio 2018

Ingredienti

200gr di farina manitoba
250 gr di farina 0 Viviverde Coop
50 gr di zucchero di canna solidal Coop
9 gr di lievito di birra disidratato
75 gr di burro morbido fiorfiore coop
1 uovo viviverde bio coop
1 cucchiaino di cardamomo in polvere
25 gr di latte tiepido
granella di zucchero qb

Per la farcitura:

50 gr di burro
50 gr di zucchero
1 cucchiaio di cannella

Procedimento

Nella planetaria, o sulla spianatoia, mettete la farina con il lievito e lo zucchero. Unite il latte tiepido e mescolate. poi aggiungete l'uovo e quando sarà ben assorbito aggiungete il burro poco alla volta. Impastate fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.

Coprite e lasciate lievitare per circa 2 ore finche sarà raddoppiato di volume. Riprendete l'impasto, versatelo su una spianatoia infarinata e con il matterello stendetelo in un rettangolo. In una ciotola mescolate il burro morbido con lo zucchero e la cannella e spennellate questo composto sulla pasta. Arrotolatela in modo da ottenere un salame. Tagliate a fette e ponetele su una teglia da forno ricoperta da carta forno.

Lasciate lievitare per 30 minuti. Cospargete la granella di zucchero, poi infornate a 180 gradi per 20 minuti.