



Activité manuelle : la cuisine

Les brioches roulées à la cannelle «korvapuusti »



Pour 16 brioches

Temps de préparation : 25 min + 1h à 2h de repos

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

La pâte à brioche :

460 gr de farine

22 cl de lait

80 gr de beurre

40 gr de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de levure de boulanger + 3 cuillères à soupe de lait tiède pour la délayer + un peu de sucre

La farce à la cannelle :

2 à 3 cuillères à soupe rase de cannelle (selon votre goût)

50 g de sucre

50 g de beurre

1 œuf pour dorer les roulées à la fin

Préparation :

La pâte à Brioche : Délayer la levure dans du lait tiède mais pas SURTOUT pas chaud pour ne pas tuer la levure et une petite cuillère de sucre. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Faire fondre le beurre au micro-ondes et laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mettre la farine, le sucre et le sel. Ajoutez la levure, le beurre et le reste du lait.

Mélangez avec une cuillère en bois et quand la pâte commence à se détacher du bords, la sortir et la pétrir pendant 10/15 minutes.

Former une belle boule lisse, la placer dans le saladier et couvrez d'un torchon. Laissez-la lever entre 1h et 2h dans un four préchauffer à 50° degrés.

La farce : Mettre le beurre un peu au micro-ondes pour le ramollir. Ajouter le sucre et la cannelle et mélanger.

La confection : Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en formant un rectangle. Tartiner la farce à la cannelle sur toute la pâte.

Enrouler la pâte sur elle-même. Découper la pâte en formant des triangles une fois à droite, une fois à gauche. Prendre un triangle, le mettre sur ça base et avec le manche d'une cuillère en bois, presser le centre de la pointe »du triangle jusqu'à la base en faisant attention à ne pas couper le petit pain. Les placer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser lever 30 min.



Préchauffez le four à 200°C.

Délayez l'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez les brioches avec un pinceau.

Enfournez pour 10 minutes. Déguster avec un verre de lait chaud ou du thé 😊 Vous pouvez aussi les badigeonner avec du glaçage 😊 c'est plus joli !

