

Kanelbullar, petits pains suédois à la cannelle

Pour la pâte

- 125 g de **beurre** mou
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 1/4 cuiller à café de sel
- 1 cuillère à café de cardamome
- 150 g de sucre en poudre (0,75 dl)
- 460 g de farine (6,5 dl)

Pour la farce :

- 100 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 2 cuillères à café de **cannelle**
- sucre en grains

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf + eau

Instructions :

- Mettez la levure fraîche dans un peu de lait tiède prélevé sur les 250 ml + 1 c. à c. de sucre. Mélangez ensuite tous les ingrédients de la pâte et pétrissez ((à la main, au robot, ou à la machine à pain) jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Laissez ensuite lever à température ambiante pendant environ 2 heures (ou jusqu'à ce que la pâte double de volume).
- Mélangez le beurre mou avec le sucre et la cannelle.
- Coupez la pâte en 2 morceaux de même poids et étalez chaque morceau de manière à obtenir un rectangle. Tartinez chaque rectangle avec la préparation à base de sucre, beurre et cannelle, puis roulez la pâte.
- Coupez ensuite dans chaque rouleau des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Déposez-les sur **une plaque de cuisson** recouverte de papier sulfurisé et laissez lever à nouveau jusqu'à ce que les kanelbullars doublent de volume (une trentaine de minutes environ).
- Préchauffez votre four à 190 °C. Badigeonnez vos Kanelbullar de jaune d'œuf + eau et saupoudrez-les de sucre en grains. Enfourner pour 12 à 15 minutes. Laissez ensuite refroidir sur une grille.