



## Brioches roulées à la cannelle

Préparation : 15 min | Cuisson : 15 minutes | Attente : 2-3h (pousse) | Temps total : 3h30 minutes

### Ingrédients:

#### Pâte :

- 350g de farine
- 45g de sucre
- 60g de beurre ramolli
- 125ml / 125g de lait (de soja pour moi)
- 1/2 c.à.c de sel
- 20g de levure fraîche de boulanger (1/2 cube)
- 1 œuf

#### Garniture :

- 50g de beurre
- 2 c.à.s de cannelle
- 30g de sucre

+ 1 œuf pour la dorure des brioches (facultatif)

### *Préparation:*

1/ Mélangez la levure fraîche avec le lait tempéré voire tiède (pas plus de 37°C).

2/ Ajoutez le reste des ingrédients pour la pâte dans le bol : farine, sucre, beurre, l'œuf et le sel et pétrir pendant 5 à 10 minutes. Une fois la pâte prête, couvrez-la d'un torchon et laissez reposer 1 à 2h.

3/ Faire fondre la garniture dans une casserole : 50g de beurre, 2 c.à.s de cannelle et 30g de sucre.

4/ Sur une plaque silicone ou du papier cuisson, étalez la pâte pour qu'elle prenne la forme d'un rectangle. Son épaisseur doit être d'environ 5 mm.

5/ Ajoutez la garniture uniformément sur la totalité de la pâte.

.../...



*Bon appétit!*



## *Brioches roulées à la cannelle (suite)*

### *Préparation (suite):*

6/ Roulez la pâte comme un gâteau roulé.

> si vous voulez de gros rouleaux, enrroulez dans le sens de la longueur (les brioches seront plus grosses et il y en aura moins en quantité)

> si vous voulez de petits rouleaux, enrroulez dans le sens de la largeur (les brioches seront plus petites mais il y en aura plus)

7/ A l'aide d'un couteau, coupez des tranches de 2cm d'épaisseur et les placer sur une plaque de cuisson sur lequel vous aurez préalablement mis du papier cuisson.

8/ Laissez lever les brioches pendant 1h environ (elles vont doubler de volume).

9/ Préchauffez le four à 180°C.

10/ Vous pouvez dorer les brioches en ajoutant du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau puis enfournez les brioches pendant 15 minutes.

Il est possible de réaliser un glaçage sur le dessus des brioches. Personnellement, je ne vois pas l'intérêt de rajouter du sucre mais vous pouvez très bien le faire si vous le désirez :)

*Bon appétit!*