

Les kanelbullars norvégiens



QUANTITÉ

8/10 kanelbullars



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE

- 275g de farine
- 6g de levure de boulanger fraîche
- 30g de cassonade
- 1/2 œuf battu (environ 25g)
- 150ml de lait d'avoine
- 1/2 cuillère à café de cardamome
- 1 pincée de sel
- 40g de beurre pommade

POUR LA GARNITURE

- 40g de beurre pommade
- 3 cuillères à café de cannelle
- 20g de cassonade

POUR LA TOUCHE FINALE

- 1/2 œuf battu

- Du gros sucre



PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans un saladier, versez tous les ingrédients sauf le beurre et mélangez avec une spatule.

Ajoutez le beurre pommade coupé en cubes et pétrissez avec les mains pendant au moins 5 minutes.

Si la pâte reste collante, ce n'est pas grave.

Formez une boule avec la pâte et laissez la reposer dans un saladier recouvert d'un torchon propre pendant au moins 1h30.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Pendant ce temps, préparez la garniture.

Dans un bol, mélangez le beurre pommade avec la cannelle et la cassonade.

Réservez au réfrigérateur.

ASSEMBLAGE

Lorsque la pâte a doublé de volume, étalez-la sur votre plan de travail recouvert de farine et formez un grand rectangle.

Étalez la garniture sur la totalité de la surface de la pâte.

Repliez la pâte en deux.

Étalez de nouveau la pâte afin de bien souder les deux "épaisseurs".

Découpez des bandes d'environ 20cm de long et 1,5/2cm de large.

Enroulez-les autour de vos doigts pour leur donner leur forme caractéristiques (le lien du tuto vidéo est au début de l'article).

Avec un pinceau, recouvrez le dessus des kanelbullars d'œuf battu.

Saupoudrez de gros sucre.

Déposez vos kanelbullars sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-les reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 200°C. Faites les cuire au four environ 15 minutes à 200°C, de façon à ce qu'ils soient bien dorés.