# Brioches roulées à la cannelle

| Niveau | ♨ (Facile) | |
|---|---|---|
| **Préparation** | **Cuisson** | **Repos** |
| 20 min | 15 min | 2 h |

**Ustensiles**

Recette Fil & Croq (www.fil-et-croq.com)

## Ingrédients — 8 roulés

250g de farine

1/2c.à café de sel

2,5g de levure boulangère sèche

3 oeufs + 1 oeuf

25g de sucre

125g de beurre mou

1 c.à café de crème liquide

50 g de sucre roux

cannelle en poudre

## Étapes

1/ Délayer la levure avec 1 c.à soupe d'eau tiède et laisser gonfler pendant 10 minutes
2/ Dans le bol du robot (crochet), mettre la farine, le sel, la levure, le sucre et les 3 oeufs et pétrir pendant 8 minutes
3/ Ajouter le beurre coupé en morceaux tout en continuant à pétrir pendant encore 8 minutes
4/ Couvrir le bol du robot avec un linge propre et laisser reposer pendant environ 1 heure (idéalement dans un environnement autour de 25°C)
5/ Lorsque la pâte a doublé de volume, la dégazer en appuyant la paume de la main dessus

6/ La poser sur une planche fariner et l'étaler en un rectangle, avec un rouleau à pâtisserie sur environ 5 mm
7/ Saupoudrer de sucre roux et de cannelle

8/ Rouler la pâte dans le sens de la longueur et couper des tronçons d'environ 1,5cm

9/ Déposer les tronçons à l'horizontal sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever pendant 1 heure
10/ Préchauffer le  four th.7 - 210°C
11/ Mélanger l'oeuf et la crème et dorer les brioches délicatement au pinceau. Répéter l'operation après 10 minutes
12/ Faire cuire environ 15 minutes