

BUNS à LA CANNELLE



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 9mn - Nombre de portions: 9

Ingrédients:

- 225g Beurre
- 200g Lait
- 10g Levure boulangère
- 500g Farine complète
- 50g Sucre en poudre
- 2cc Sel
- 1 Oeuf
- 125g Cassonade
- 60g Amandes en poudre
- 25g Miel
- 3cs Cannelle en poudre

Préparation:

- Dans le bol, placer 100g de beurre et faire fondre 3 min/90°C/vitesse 1.
- Ajouter 200g lait et 10g de levure fraîche. Mélanger 5 sec/vitesse 5.
- Ajouter 500g de farine, 50g de sucre, 2cc sel et 1 œuf, puis activer le mode 3 min/pétrir.
- Sur le plan de travail fariné, former une boule avec la pâte. La placer dans un saladier, couvrir de film alimentaire et laisser reposer 2 h dans un endroit chaud
- Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans le bol rincé
- Mettre 125g de cassonade et 60g d'amandes. Mélanger 20 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 25g de miel, 1 c. à soupe de cannelle et 125g de beurre. Mélanger 5 sec/vitesse 6. Racler les parois avec la spatule.
- Sur le plan de travail fariné, rabattre la pâte, la dégazer avec les mains et l'étaler en un rectangle de 40 x 25 cm à l'aide du rouleau à pâtisserie. Égaliser les bords avec un couteau pour avoir un rectangle aux bords nets. Répartir la garniture sur la pâte à l'aide de la spatule fine en laissant 1 à 2 cm libres sur les bords. Saupoudrer du reste de cannelle. Rouler ensuite la pâte sur elle-même en partant du plus petit côté pour obtenir un boudin de 25 cm de longueur.
- Taillez le boudin en 9 tranches, puis les répartir dans un grand moule carré beurré. Laisser gonfler 1 h. Préchauffer le four à 200 °C. Enfourner pour 15 min.