Franske kanelboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 1 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 150 g smør
♥ 16,5 dl hvetemel

Fyll:
♥ 150 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss kanel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ litt melk

Pynt:
♥ 3 ss brunt sukker (demerarasukker)

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte med kjøkkenmaskin: Løs opp gjæren i 5 dl i melk, som ikke bør være varmere enn 32 °C (se tips). Tilsett sammenpisket egg. Ha i sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet. Kjør først deigen i ca. 3 minutter på lav hastighet. Øk deretter hastigheten og kjør deigen i 5 minutter til. Ha i den siste desiliteren med lunken melk litt etter litt. Deigen skal nå være smidig og ha en blank overflate.

Tilsett romtemperert og mykt smør i klatter, og kjør maskinen på lav hastighet i et par minutter til, helt til smøret er blandet helt inn i deigen.

Fremgangsmåte uten kjøkkenmaskin: Varm opp melken til den er lunken (fingervarm, ca. 37 °C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha i mesteparten av hvetemelet og kna til deigen er smidig og jevn. Kna til slutt inn romtemperert smør, litt av gangen, sammen med resten av melet.

Hev deigen i 1 time.

Ha litt mel på bordet og kjevle deigen ut til en stor, rektangulær leiv som er ca. 1 cm tykk. Smør på et nokså tykt lag med mykt smør og strø over rikelig med sukker og kanel. Brett den ene langsiden av leiven inn mot midten og legg deretter den andre langsiden over, slik at du får en avlang leiv som er brettet i tre lag. Skjær leiven i strimler. Snurr hver strimmel et par ganger og lag deretter en knute av hver strimmel.

Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 30 minutter.

Pensle med egg som er pisket sammen med litt melk. Strø over brunt sukker.

Stekes midt i ovnen ved 230°C i 10–15 minutter.

Tips

♥ Vær nøye på at melken ikke er varm særlig hvis du bruker kraftig kjøkkenmaskin. Når smøret skal knas inn i deigen til slutt, kreves det noe lengre eltetid, og da vil deigen bli varmet opp av selve eltingen.

♥ I stedet for disse knutene kan du lage klassiske snurrer ved å kjevle ut deigen, ha over fyllet og så rulle sammen leiven til en rull, for så å skjære rullen i skiver.

♥ Jeg anbefaler deg å bruke kjøkkenmaskin når du lager denne deigen. Da går det lett å kna inn det myke smøret. Den ferdigeltede deigen skal ikke være klissete.

♥ Se også oppskrift på **Franske vaniljeboller**, som er basert på samme gjærdeig, men med vaniljefyll i stedet for kanelfyll.

♥ All gjærbakst smaker aller best samme dag. Rester kan du fryse ned og tine i ovnen når lysten melder seg.

♥ Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra Det søte liv i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-kanelboller