Brioches à la cannelle



Ingredienser

Fransk gjærdeig:
25 g gjær
2,5 dl melk
110 g sukker
2 egg
525 g hvetemel
120 g smør

Fyll:
50 g smør
100 g hvitt eller brunt sukker
1-2 ss kanel
5 dl vaniljekrem

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Løs opp gjær i lunken melk. Rør i sukkeret og sammenpisket egg. Ha blandingen i en mikser med eltekrok. Ha i alt hvetemelet og kjør mikseren på full hastighet i noen minutter til deigen blir fast og smidig. Tilsett mykt smør i klatter og elt dette inn i deigen. Fortsett å elte til deigen lett slipper bollen. Heves i 1 time. (Har du ikke kjøkkenmaskin med eltekrok, kan du også gjøre knajobben for hånd, men det krever litt ekstra krefter.)

Del deigen i to og kjevle ut hver del til rektangler som er ca 20x30 cm. Pensle over med smeltet smør. Bland sukker og kanel og dryss over. Smør (eller sprøyt med en kakesprøyte) deretter over et passe tynt lag vaniljekrem. Rull leivene sammen fra langsiden. Del hver rull opp i 12 skiver og legg disse i papirformer. Etterhev i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er blandet med litt melk. Stekes midt i ovnen ved 190°C i 15-20 min, til bollene er gyldne. Avkjøl.

Hvis du vil, kan kanelbollene glaseres når de er kalde med et tynt lag melisglasur med vaniljesmak (se tips).

Tips

Hvis du vil glasere bollene, kan du lage tynn melisglasur av 120 g melis, 0,5 ts vaniljeessens og ca 1 ss melk.

Gjærbaksten kan fryses. Varm de gjerne litt opp igjen før servering, så smaker de som nystekte!

- -

NUIT D'AOÛT

"O Muse! que m’importe ou la mort ou la vie?
J’aime, et je veux pâlir; j’aime et je veux souffrir;
J’aime, et pour un baiser je donne mon génie;
J’aime, et je veux sentir sur ma joue amaigrie
Ruisseler une source impossible à tarir.

J’aime, et je veux chanter la joie et la paresse,
Ma folle experience et mes soucis d’un jour,
Et je veux raconter et répéter sans cesse
Qu’après avoir juré de vivre sans maîtresse,
J’ai fait serment de vivre et de mourir d’amour.

Dépouille devant tous l’orgueil qui te dévore,
Coeur gonflé d’amertume et qui t’es cru fermé.
Aime, et tu renaîtras; fais-toi fleur pour éclore.
Après avoir souffert, il faut souffrir encore ;

Il faut aimer sans cesse, après avoir aimé."

(Skrevet av forfatteren Alfred de Musset (1810-1857). Engelsk oversettelse nedenfor.)

AUGUST NIGHT

"O Muse! What does it matter, life or death?
I love, and want pallor, I love and want the pain;
I love, my genius for a kiss I won’t disdain;
I love, and want to feel on my cheek wan
That stream from endless spring forever drawn.

I love, and want to sing of joy and laziness
Of my crazed life and cares of just one day.
I want to tell and say forever and ceaseless
That once vowing to live without mistress,
Only of love I vow to live and die.

Renounce to all your pride that’s killing you
The bitter-filled heart that you thought was closed.
Love and revive; to blossom be a flower.
Having suffered, even more you must suffer,
And keep loving, after having so loved."

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brioches-la-cannelle