Brettede kanelboller i langpanne



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 250 g kesam
♥ 2 dl sukker
♥ 1,5 liter hvetemel (evtl. litt ekstra til utbaking)

Kanelfyll:
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 ss kanel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 dl perlesukker (se tips)

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ ca. 3 ss melk

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm, i underkant av 37°C).

Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Ha resten av smørmelken, kesam og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en visp. Bland inn mesteparten av melet og elt med kjøkkenmaskin i noen minutter til du får en jevn og smidig deig.

La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Fyllet:
Pisk sammen romtemperert smør, sukker og kanel til fyllet.

Utbaking og steking:
Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete.

Kjevle deigen ut til en stor, firkantet leiv. Smør på kanelfyllet. Brett deigen inn fra begge sider, først fra høyre så 2/3 av deigen blir dekket, og deretter fra venstre, slik at du får en brettet leiv i tre lag. Kjevle den brettede leiven forsiktig litt utover så den får omtrent samme størrelse som langpannen.

Kle en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Løft deigen opp og legg den ned i langpanne. Klem den litt til så den blir jevn i høyden og fyller hele langpannen (se tips).

Bruk en skarp kniv til å skjære deigen opp i firkanter. Pensle over leiven med lett sammenpisket egg og dryss på perlesukker. Etterhev i ca. 40 minutter.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 - 25 minutter (dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie etter ca. 15 minutter dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk oppå).

Avkjøl i langpannen før du skjærer opp kaken i firkantede kanelboller.

Hvis du vil pynte med glasur, rører du melis og melk sammen til en tykk melisglasur. Ringle glasuren over kanelbollene rett før servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt en gjærdeig med kesam som gjør bollene ekstra saftige. Du kan også bruke en annen gjærdeig til å lage brettede kanelboller hvis du foretrekker det.

♥ Jeg har brukt såkalt svensk perlesukker, som holder seg hvitt gjennom stekingen (fås blant annet kjøpt hos Coop Mega).

♥ Det kan være lurt å bruke en kjevlematte til å kjevle ut deigen på. Da henger ikke deigen fast i bakebordet, og det blir også lettere å løfte den opp i langpannen når den er ferdig brettet.

♥ Ikke bli bekymret hvis leiven blir litt skjev og ute av fasong når du løfter den opp i langpannen. Da bare justerer du på fasongen og klemmer den på plass. Det går også an å kjevle deigen direkte på bakepapir og så steke kaken på en stekeplate, så slipper du hele løftingen av deigen.

♥ Som all gjærbakst, smaker disse kanelbollene aller best samme dag de er laget. Kanelbollene oppbevares innpakket i plast så de holder seg myke. De er kjempefine å fryse, men da helst uten melisglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brettede-kanelboller-i-langpanne