Kanelboller i form



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 900 g hvetemel
♥ 150 g sukker
♥ 1 pk tørrgjær (se tips)
♥ 2 ts kardemomme
♥ 1 ts kanel
♥ 4 dl helmelk
♥ 2 egg
♥ 150 g mykt smør

Kanelfyll:
♥ 150 g mykt smør
♥ 100 g sukker
♥ 3 ss kanel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 5 ss perlesukker

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, tørrgjær og krydder i bollen til kjøkkenmaskinen. Varm melken til den er lunken (ca. 35°C, ikke for varm siden denne deigen skal eltes lenge). Pisk

eggene lett sammen med en gaffel. Ha melk og eggene i bollen med tørre. Bruk kjøkkenmaskin med eltekrok og kna deigen i 10 minutter. Den vil virke nokså fast.

Ha mykt smør i klatter bollen med den eltede deigen. Elt så videre i ca. 10 minutter til. Smøret vil først være klissete, men vil etter hvert eltes inn i deigen slik at den blir smidig og myk. La deigen heve lunt i 1 time.

Kjevle ut deigen til et stort rektangel (ca. 30 x 40 cm). Bland ingrediensene til fyllet og smør det over leiven i et jevnt lag. Rull deigen sammen fra langsiden til en fast rull.

Finn frem former og smør dem med smør eller kle med bakepapir. Du kan bruke en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) eller to mindre langpanne (ca. 20 x 30 cm eller 25 x 25 cm).

Skjær deigrullen i tykke skiver og legg skivene i formen med litt avstand imellom. Etterhev i 30 minutter.

Bland egget med litt melk og pensle over kanelbollene. Dryss over perlesukker. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C - 220°C i 10-15 minutter. Pass på at kanelbollene ikke blir for mørke på toppen, men husk at de må steke litt lengre for å bli gjennomstekte dersom skivene er tykkere enn vanlig og eser inn i hverandre.

De ferdigstekte kanelbollene skjæres fra hverandre med en kniv. Pynt de avkjølte kanelbollene med melisglasur eller melisdryss.

Tips

♥ Når du lager en gjærdeig der smøret skal eltes inn i deigen helt til slutt, bør du ha en kjøkkenmaskin med litt kraftig eltekrok. Dette fordi deigen er temmelig fast og tung å kna før det myke smøret er skikkelig eltet inn i deigen. Hvis du ikke har kjøkkenmaskin og må elte for hånd, anbefaler jeg heller å smelte smøret sammen med melken og avkjøle til blandingen er lunken, og så kna inn de øvrige ingrediensene.

♥ Jeg brukte tørrgjær denne gangen. 1 pakke er på ca 13 gram. Tørrgjæren blandes med det tørre. Du kan i stedet bruke 1 pakke fersk gjær (som veier 50 gram). Fersk gjær kan gjerne løses opp i melken.

♥ Kanelbollene er supre å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanelboller-i-form