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:
smør
sukker
kanel

Pensling:
1 egg
litt melk

Pynt:
brunt sukker

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte dersom du har stor kjøkkenmaskin: Løs opp gjæren i 5 dl lunken melk. Tilsett sammenpisket egg. Ha i sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet. Kjør først i ca 3 min på lav hastighet. Øk deretter hastigheten og kjør deigen i 5 min. Tilsett den sist dl med lunken melk litt og litt i små mengder. Deigen skal nå være smidig og ha en blank overflate. Tilsett romtemperert og mykt smør

litt og litt og kjør på lav hastighet til smøret er blandet helt inn i deigen.

Fremgangsmåte dersom du ikke har kjøkkenmaskin: Varm opp melken til den er lunken. Løs opp gjæren i melken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i mesteparten av hvetemelet og kna til deigen er smidig og jevn. Kna til slutt inn romtemperert smør, litt og litt om gangen, sammen med resten av melet.

Hev deigen i 1 time. 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. (I stedet for å lage slike snurrer, kan du lage klassiske "Kanel i svingene" ved å rulle sammen leiven og skjære rullen i skiver.)

Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 30 min. Pensle med egg som er pisket sammen med litt melk. Strø over brunt sukker. Stekes midt i ovnen ved 230°C i 10-15 min.

Tips

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 detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franske-kanelboller