

Petites brioches à la cannelle, ou Korvapuutsi

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients :

22 cl de lait tiède

1 oeuf

75 g de beurre ramolli

15 g de levure fraîche

1 pincée de sel

90 g de sucre

500 g de farine

Pour la farce :

25-30 g de beurre fondu

cannelle

sucre en poudre

1 oeuf battu pour dorer

Mettre les ingrédients en MAP, le beurre en dernier quand le pâton est bien formé.
Prog pâte jusqu'au bout.

Étaler le pâton en un rectangle, ou plusieurs.

Badigeonner généreusement de beurre fondu,

Saupoudrer de sucre et de cannelle toute la surface.

Rouler la pâte comme pour un chinois.

Découper des tronçons de la taille désirée en biseau.

Pincer les 2 cotés vers le milieu et badigeonner d'oeuf battu.

Laisser lever sur une plaque $\frac{1}{2}$ heure et enfourner four 180° pour 20mn environ.

Bien surveiller pour que les brioches ne dorent pas trop.