

CINNAMONS ROLLS (Receta de Aliterdulcia)



Cualquier postre que lleva canela me encanta y encima si se utiliza en un bizcocho tipo brioche, ya ni te cuento.

Hacía mucho tiempo que tenía en mente preparar la receta de los Cinnamon Rolls, pero siempre me echaba para atrás el no tener una buena amasadora, pero como por fin tengo a mi gran ayudante Kitchen Aid, ya no tenía excusa, y durante este verano ya llevo unos cuantos hechos.

He utilizado varias recetas, y la que más me ha gustado ha sido la receta de Isabel de @aliterdulcia, que gracias a sus historias de Instagram nos regala alguna de sus recetas.

Siempre me gusta investigar los orígenes de las recetas y en este caso, no iba a ser distinto.

Al principio creía que los deliciosos cinnamon Rolls eran de origen Americano, porque quizás ellos han sido los que los han popularizado, pero según muchos expertos su origen es sueco, y allí se hacen principalmente en las casa y se conocen con el nombre de kanelbulle (pan de canela) y son tan aficionados a este dulce que el día 4 de octubre se celebra un día dedicado a ellos.

Se conoce su existencia desde la segunda mitad del siglo XIX, y sólo se horneaba en hogares con suficientes recursos económicos, por el elevado coste de sus ingredientes principales. El tamaño de estos deliciosos rollitos puede variar entre 5 y 20 cm de diámetro dependiendo del país de procedencia, y en el norte de Europa, a veces le suelen añadir pasas al relleno, e incluso alguna crema.

Es importante utilizar una buena canela para su elaboración, y ya veréis que vuestra cocina se impregna de su aroma, y se empieza ya a disfrutar de este delicioso bizcocho, desde el momento de su elaboración.

Aquí tenéis la receta que yo he utilizado. Y como molde he utilizado uno redondo desmontable, y como me sobraron rollos, los puse en sendos moldes rectangulares como veréis en las fotos.

Ingredientes:

Para la masa:

500 gr de harina de gran fuerza



70 gr de mantequilla

70 gr de azúcar blanquilla

1 huevo

230 gr de leche entera

25 gr de levadura fresca de panadero

1 pizca de sal

Para el relleno:

80 gr de mantequilla, azúcar panela o moreno, y canela al gusto

Para el glaseado:

Azúcar glas, unas pocas frambuesas, leche condensada y leche entera

Preparación:

En primer lugar, vamos a calentar y derretir en un cazo al fuego, la leche, la mantequilla, el azúcar y la pizca de sal. Tened en cuenta que sólo hay que derretir e integrar bien los elementos, pero que no llegue a hervir. Cuando lo tengamos, lo dejamos templar a temperatura ambiente.

Con nuestra amasadora, y utilizando el gancho de amasar, vamos a mezclar la harina (unos 360 gr) con la levadura desmenuzada.

A continuación, le añadimos la mezcla líquida que teníamos reservada templada, y cuando se haya integrado bien le añadimos el huevo.

Seguimos amasando, e iremos incorporando, cucharada a cucharada, el resto de harina, quizás no debamos utilizar la totalidad, depende de lo que vaya admitiendo la masa, cuando veáis que está bien lisa y se despegga de las paredes, es que ya está lista.

En ese momento pasamos la masa a un bol, previamente engrasado con un pelín de aceite, y tapamos con papel film, también engrasado en aceite, y dejaremos levar hasta que doble el volumen.



Ahora vamos preparando el relleno de nuestros cinnamons, que se realiza mezclando la mantequilla en pomada, con el azúcar y la canela, y reservamos.

Cuando haya levado nuestra masa y tenga el volumen adecuado, lo desgasificamos aplanando la masa con la ayuda de un rodillo, obteniendo una placa de masa de forma rectangular y con un grosor de 0,50 cm.

Lo cubrimos con el relleno y podemos disponernos a enrollar la masa tal como veis en las fotos, en mi caso corté en dos la masa, porque me gustan los rollitos más pequeños, pero va a gustos.



A continuación, cortamos el rollo en porciones de un grosor de 3-4 cm y los vamos depositando en nuestros moldes, que habremos engrasado con anterioridad, con la suficiente separación para que tengan espacio para el segundo levado.

Cuando los tengamos levados de nuevo, veréis que se han llenado los huecos que habíamos dejado, los pincelamos con un poco de huevo batido y los horneamos a 180°, con calor arriba y abajo, durante 20 minutos aproximadamente, sabréis que están listos cuando tengan el color dorado perfecto.



Mientras se hornean, podemos preparar el glaseado, normalmente se hace utilizando un queso cremoso, pero a mi me gusta más la propuesta que ha hecho Aliterdulcia, utilizando unas frambuesas.

Mezclamos el azúcar glas, con unas pocas frambuesas machacadas, con un poco de leche condensada y aligeramos con un poco de

leche entera.



También quedarían perfectos con un sirope de caramelo, o bien chocolate fondant, etc. cada uno que utilice el que más le guste.



No podéis dejar de preparar esta receta, veréis como repetiréis, aprovechad el fin de semana y preparad unos buenos cinnamon rolls.

Besos,

Montse