



Autre

Petits pains à la cannelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 grammes de farine
400 millilitres de lait (tiède)
7 grammes de levure sèche
50 grammes de beurre fin (fondu)
80 grammes de sucre brun
3 cuillères à café de cannelle
1/2 cuillère à café sel
1 œuf

Méthode de préparation

Mettez la farine avec le sel et l'œuf dans un plat puis mélangez bien. Diluez la levure dans le lait. Mélangez à la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte cohérente. Mettez la pâte dans un plat et couvrez avec un essuie de cuisine. Laissez reposer 40 minutes.

Saupoudrez un peu de farine sur le plan de travail et roulez la pâte pour obtenir une feuille rectangulaire de 50 x 60 cm.

Incorporez le sucre brun, les raisins secs et la cannelle au beurre fondu puis étalez sur la pâte. Roulez la pâte à partir du long côté. Appuyez prudemment sur le dernier morceau. Coupez en tranches de 2,5 cm que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Placez un essuie de cuisine par-dessus et laissez reposer 20 minutes.

Chauffez le four à 180°C. Mettez les petits pains 25 minutes au four puis laissez refroidir un peu. Retournez les petits pains complètement de telle sorte que le côté supérieur soit aussi un peu dans le mélange de sucre brun. Laissez encore refroidir.

Conseil: Recouvrez encore les petits pains d'une fine couche de glaçage à l'orange

Ustensiles de cuisine

Four

