



Cinnamon Rolls

Ingredienti

Per l'impasto:

250 gr di farina 00

250 gr di Manitoba

20 gr di lievito di birra

50 gr di zucchero semolato

60 gr di burro fuso tiepido

1 uovo intero a temperatura ambiente

250 ml di latte appena tiepido

1 pizzico di sale

1 fialetta di aroma vaniglia (nell'originale 1 bacca di vaniglia)

Per lo zucchero alla cannella:

100 gr di zucchero semolato

1 cucchiaino colmo di cannella in polvere

Per la glassa:

cioccolata bianca

Era da tempo che volevo provare queste girelle americane, così questa mattina colazione stupenda..... e che vedo a fare!!!!

Far intiepidire il latte e sciogliere dentro il lievito con due cucchiaini di zucchero, mettere le farine nella planetaria con il gancio, aggiungere la fialetta di aroma, l'uovo, il sale, il burro fuso e infine lo zucchero, iniziare a inserire il latte a filo, impastare a velocità minima per una 10 di minuti, fino che diventa una pasta liscia e elastica.

Mettere in un recipiente capiente, coprirlo con la pellicola e farlo lievitare nel forno spento, con la luce accesa per 2 ore, fino al raddoppio del volume.

Nel frattempo preparare lo zucchero con la cannella.

Versare l'impasto nella spianatoia infarinata, stenderlo cercando di fare un rettangolo spesso di mezzo cm., distribuite tutto lo zucchero profumato di cannella sulla pasta spennellata con un po di burro fuso



Lasciate un bordo di 1 centimetro, arrotolate l'impasto in modo da ottenere un rotolo.



Sigillare il lato aperto aiutandosi con pochissima acqua, e con l'aiuto di un coltello affilato tagliare delle rotelle di circa di 1 cm e 1/2 .



Disponetele sulla placca del forno un po' distanziate da loro, farle lievitare una seconda volta per un'ora, quindi infornarle a forno caldo a 180° statico per 15 minuti circa, appena diventano dorate.

Per la glassa io ho usato il cioccolato bianco fatto sciogliere e versato sulle girelle con un cucchiaino.



Ricetta presa dal blog: [La zucca capricciosa](#)