



THE BEST CINNAMON ROLLS

Ingredientes (para 7 rollos de canela):

Para la masa:

- ☐ 320 g harina de trigo
- ☐ 35 g mantequilla pomada
- ☐ 55 g azúcar
- ☐ 5 g sal
- ☐ 1 huevo

Para el prefermento:

- ☐ 4 g levadura seca de panadería
- ☐ 5 g azúcar
- ☐ 125 ml leche entera tibia

Para el relleno:

- ☐ 40 g mantequilla pomada
- ☐ 80 g azúcar moreno
- ☐ 3 g canela en polvo

Para el frosting de queso:

- ☐ 90 g azúcar glas
- ☐ 45 g mantequilla pomada
- ☐ 45 g queso cremoso

Elaboración:

1. Para preparar el prefermento mezclar los 3 ingredientes y dejar a temperatura ambiente 10-15 minutos para que se active la levadura.



2. Mientras tanto poner todos los ingredientes de la masa en un bol y batir 2 minutos a velocidad baja.
3. Incorporar el prefermento activo y mezclar el conjunto durante 15-18 minutos a velocidad media/alta hasta conseguir una masa que se separe de las paredes y el fondo del bol.
4. Colocar la masa en un bol ligeramente engrasado, tapar y dejar fermentar en lugar cálido hasta que duplique su volumen (1 - 1,5 horas aproximadamente).
5. Estirar la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta formar un rectángulo de 38x30 cm (con mucho cuidado de que no se nos pegue la masa).
6. Extender la mantequilla pomada del relleno por toda la superficie.
7. Espolvorear por encima la mezcla de azúcar moreno y canela.
8. Enrollar la masa comenzando por el lado más estrecho y la parte inferior del rectángulo, sin dejar espacios libres pero sin apretar para no deformar el rulo.
9. Pinzar el cierre con los dedos o pegarlo con mantequilla pomada y dividir en 7 porciones de 4 cm de ancho.
10. Colocar 6 rollos en un molde cuadrado de 18 cm forrado con papel vegetal dejando espacio entre ellos.
11. Dejar fermentar en piezas en lugar cálido hasta que doblen su volumen (unos 40-45 minutos aproximadamente).
12. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 18-20 minutos.
13. Sacar del horno y glasear aún calientes con el frosting de queso.
14. Para hacer el frosting cremar la mantequilla pomada y añadir el azúcar glas en 2 veces batiendo muy bien hasta obtener una consistencia cremosa.
15. Agregar el queso cremoso y el aroma de vainilla y mezclar de nuevo.
16. Añadir leche al gusto hasta conseguir la textura deseada.

¡¡Están deliciosos en cualquier momento pero recién hechos con una auténtica locura!!