



Ricetta per Cinnabon - dolce arrotolato alla cannella



Per 42 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 500 g farina Manitoba RIEPER
- 60 g zucchero
- 60 g burro
- 160 ml latte tiepido
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 g di lievito
- 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale

Inoltre:

- 125 g di burro sciolto

Per la miscela di zucchero e cannella:

- 300 g di zucchero
- 3 cucchiaini di cannella polverizzata

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed impastare bene e con forza tutti gli ingredienti (tranne il burro sciolto e gli ingredienti per la miscela di zucchero e cannella) fino ad ottenere una pasta liscia.

Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con un canovaccio e far riposare per ca. 30 minuti in un luogo caldo.

Spianare l'impasto a forma rettangolare con uno spessore di ca 4-5 mm. Sciogliere ca. 125 g di burro in una pentola e spennellare 3/4 del liquido sull'impasto steso. Cospargere esso con 3/4 della miscela di zucchero e cannella e arrotolare bene dall'alto verso il basso.

Tagliare il rotolo in pezzi uniformi di ca. 2-3 cm e disporre con abbastanza spazio su teglie ricoperte con carta da forno. Lasciar riposare nuovamente per ca. 1 ora.

Spennellare la superficie esterna con il resto del burro sciolto e coprire nuovamente con la miscela di zucchero e cannella.

Tempo di cottura:

Preriscaldare il forno a 175°C ed infornare per ca. 15 minuti.