

## Cinnamon bun



### Ingédients

Préparation : 30min    Cuisson : 20min    Repos : une nuit + 1h

---

#### Pâte à brioche

430 g de farine  
50 g de sucre  
12 g de levure fraîche  
5 g de sel  
150 g de lait entier  
100 g d' œuf  
125 g de beurre doux à température ambiante

#### Beurre à la cannelle

125 g de beurre mou  
100 g de vergeoise brune  
QS de cannelle

---

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

### Déroulé de la recette

#### **Brioche**

Dans le bol du robot, mélanger la farine avec le lait. Ajouter la farine, le sucre, le sel.

Ajouter ensuite les œufs.

Mélanger puis pétrir pendant 10 minutes. La pâte doit se détacher des parois, être lisse, élastique et presque pas collante.

Ajouter alors le beurre en veillant à ce qu'il s'incorpore bien. Pétrir à nouveau la pâte afin qu'elle soit à nouveau bien lisse.

Filmer au contact et mettre au frigo pour la nuit.

#### **Beurre à la cannelle**

Dans un bol mélanger tous les ingrédients.

Réserver.

#### **Façonnage des brioches**

Étaler la brioche en rectangle sur environ 1cm d'épaisseur.

Étaler alors le beurre à la cannelle. TOUTE la préparation.

Replier ensuite en 3. Et étaler de nouveau pour obtenir un rectangle.

Découper ensuite des bandes de 3cm. Ensuite torsader-les et faites un nœud.

Déposer les pendant une heure à température ambiante sur une plaque de cuisson.

15 min avant la cuisson, préchauffer le four à 180°, et dorer les buns avec un œuf et 5g de crème.

Cuire 20min, mais surveiller la cuisson.