

Kanelbullar

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,750 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,350 kg
Cardamomo em pó	0,030 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	9,980 kg

Recheio de canela

Açúcar mascavado	1,100 kg
Manteiga (fria)	0,800 kg
Farinha de trigo	0,400 kg
AROMA CANELA	0,040 kg
Total	2,340 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir uma pasta homogénea.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir a massa em duas peças, aplainá-las com as mãos e colocá-las num tabuleiro coberto com plástico.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos no frigorífico.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 40 cm de largura.

Caracóis

- Estender uma camada fina de recheio de canela deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação.
- Pintar com ovo e decorar com açúcar granulado.
- Cozer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com xarope de açúcar.

Nós

- Estender uma camada fina de recheio de canela e dar uma volta simples em largura.
- Cortar tiras com 2 cm de espessura, esticar, entrançar e formar um nó.
- Colocar as peças em tabuleiros lubrificadas ou com papel de forno e fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação.
- Pintar com ovo e decorar com açúcar granulado.
- Cozer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com xarope de açúcar.

