

# Kanelbullar

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
Cardamomo en polvo	0,030 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>9,980 kg</b>

### Relleno de canela

Azúcar moreno	1,100 kg
Mantequilla (fría)	0,800 kg
Harina de trigo	0,400 kg
AROMA CANELA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>2,340 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir la masa en dos piezas, aplanarlas con las manos y colocarlas en una bandeja cubierta con plástico.
- Reposo en bloque unos 20 minutos en la nevera.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 40 cm de ancho.

### Caracolas

- Extender una capa fina de relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar “bolado”.
- Cocer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar con jarabe de azúcar.

## Nudos

- Extender una capa fina de relleno de canela y dar un pliegue sencillo a lo ancho.
- Cortar tiras de 2 cm de grosor, estirar, trenzar y formar un nudo.
- Colocar las piezas en bandejas engrasadas o con papel de horno y fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar “bolado”.
- Cocer a 200 °C durante 13 – 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar con jarabe de azúcar.

