Kanelbullar
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

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
Total	9,980 kg

Relleno de canela

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

- 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.