

CINNAMON ROLLS

Per la biga

Farina Brioche 802	gr 500
Lievito di birra	gr 5
Acqua	gr 225

TOT. gr 730

Per l'impasto

Biga	gr 730
Farina Brioche 802	gr 1.500
Malto in polvere	gr 30
Sale	gr 30
Zucchero di canna	gr 200
Burro	gr 200
Cannella in polvere	gr 3
Buccia di arancia	gr 10
Acqua	gr 575
Burro per sfogliare	gr 1.000

TOT. gr 4.278

Per la farcitura

Burro	gr 150
Zucchero a velo	gr 150
Cannella in polvere	gr 3

TOT. gr 303

Per la glassa

Zucchero a velo	gr 100
Sciroppo di glucosio	gr 100
Acqua	gr 100

TOT. gr 300

Impastare la biga con temperatura finale di 18/20 °C e far maturare per 16/24 ore a 18 °C.

Procedere con l'impasto, temperatura finale 26/28 °C. Lasciare riposare coperto per 30 minuti circa. Appiattire e porre in frigo a +4 °C per 10/24 ore.

Inserire il burro e dare 2 pieghe doppie in rapida successione. Riposo a +4 °C per 30 minuti circa.

Formare un rettangolo di 60 cm di lunghezza per 20 cm di larghezza.

Montare leggermente a crema gli ingredienti per la farcitura, spalmare e arrotolare stretto. Porre in frigo a +4 °C per rassodare.





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

Formare delle rondelle e mettere a lievitare per 6/7 ore a 24/26 °C.

Cottura a 200 °C per 15 minuti circa.

Far bollire per 5/6 minuti gli ingredienti per la glassa.

In uscita dal forno lucidare con la glassa.



WHATSAPP*news*
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

