

Kanelbollekake i brødform

Dere, da jeg så denne oppskriften visste jeg bare at jeg måtte. Bake den. SPISE den. Dele den. Med dere.



Det er noe magisk med kanel og sukker i gjærbakst. Her er deigen lagt lagvis i en brødform slik at det bare er å dra løs skiver av varm og deilig kanelbolle..



Kanelmagi:

(gir en kake i brødform)

ca 5,5 dl hvetemel

0,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør

1 pakke tørrgjær

2 store egg

2 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

Fyll:

50 gram smør

2 dl sukker

2 ts kanel

litt revet muskatnøtt, kan sløyfes

1. **Ha 4,5 dl av melet**, sukker, gjær, salt og vaniljesukker i en bolle og rør rundt.

2. Rør eggene sammen, sett til side.

3. Smelt smør og melk til smøret er så vidt smeltet. Sett til side. Ha i vannet. Når smørblandingen har kroppstemperatur, har du den i melet. Rør rundt med en slikkepott.

5. Ha i eggene og fortsett å røre til deigen samler seg. Ha i den siste dl med mel og kna deigen sammen.

6. Legg i en bolle til heving, deigen skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

7. I mens smelter du smøret til fyllet. Sett til side.

8. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm.

9. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag.

10. Bland sukker og kanel og dyng på deigen. **JEG VET DET ER MYE SUKKER, MEN DET GÅR BRA!**

11. Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre.

12. Skjær haugen med deigstriper i seks deler.



13. Legg deighaugene i en smurt brødform, jeg tok bakepapir i bunnen for sikkerhetsskyld. (Klipp ut et rektangel som passer).



14. Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse.

15. Stek i midt ovnen i 30-35 grader på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

16. Ta kaken ut av ovnen og la den hvile på rist i formen i 20-30 minutter. **Det er lenge å vente!**

17. Hvelv kaken ut av formen. Skjær evt løs fra kantene først. Avkjøl videre på rist eller spis med en gang.

Kaken vår ble spist opp før noen rakk å si karbohydrat..

