

Cinnamon Rolls – Rotoli alla cannella

Questi cinnamon rolls (rotoli alla cannella) sono molto comuni negli USA, ma anche in generale negli altri paesi anglofoni; da Starbucks li vendono sempre e il loro sapore è veramente superbo. Sono dolci e soffici, e la glassa li rende particolarmente succulenti; sono una vera bomba calorica, anche perché sono piuttosto grandi... ma ogni tanto bisogna pur premiarsi, no ???



(Per ottenere rotoli più piccoli, vedi nota a fondo pagina).

Ingredienti per 16 cinnamon rolls grandi (o 30/32 piccoli) – (1 teglia grande, circa 30×40):

- per l'impasto:
 - 1 bustina di lievito di birra disidratato oppure 1 panetto di lievito di birra fresco
 - 180 ml latte intero
 - 60 gr zucchero semolato
 - 60 ml acqua tiepida
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 - 1 uovo intero
 - 1 cucchiaino di sale
 - 60 gr burro fuso
 - 650 gr farina 00
- Per il ripieno e per spennellare prima della cottura:
 - 80 gr di burro a temperatura ambiente
 - 180 gr zucchero di canna scuro
 - 60 gr zucchero semolato
 - 20 grammi di cannella in polvere
 - 60 gr di burro fuso per spennellare

- Per la glassa:
 - 60 gr di formaggio Philadelphia a temperatura ambiente
 - 15 gr burro a temperatura ambiente
 - 300 gr zucchero a velo
 - mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
 - 50 gr latte tiepido

Fase di impasto e prima lievitazione

In una ciotola, unire l'acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero, versare il lievito disidratato, mescolare bene e lasciare riposare per 5/10 minuti.

Nella ciotola della planetaria munita di gancio per impastare unire l'uovo, il latte, il sale, lo zucchero e il burro sciolto. Aggiungere metà della farina e la miscela di lievito e acqua. Impastare bene finché gli ingredienti saranno amalgamati, poi lentamente unire la farina rimasta. Passare a velocità media e impastare per circa 6 minuti o finché l'impasto non risulta liscio e molto ben amalgamato. Prelevare l'impasto, formare una palla e mettere a lievitare in una ciotola capiente unta e coperta con pellicola, nel forno spento con la luce accesa, per circa 2 ore.

In una ciotola unire lo zucchero di canna e quello semolato e la cannella, mescolare e tenere da parte.

Fase di stesura e seconda lievitazione

Trascorso il tempo di lievitazione, stendere l'impasto su un tagliere ricoperto di farina fino ad ottenere un rettangolo di circa 50x30cm.

Spennellare il burro ammorbidito (80gr) sulla superficie in modo uniforme, e spargere il mix di zucchero e cannella.



Iniziando da uno dei lati lunghi, arrotolare la pasta fino a formare un tubo. Usando un filo sottile (l'ideale è il filo interdentale) tagliare in fette larghe circa 3 cm (se ne ottengono circa 14/16) e posizionarle in una teglia ben imburrata che possa contenerle tutte, con la parte tagliata verso il basso. Considerate che si allargheranno parecchio durante la lievitazione, quindi non metteteli troppo attaccati.

Coprire con pellicola trasparente e rimettere nuovamente a lievitare al caldo nel forno spento per un'altra ora e mezzo, o comunque finché i rotoli non si saranno gonfiati come in fotografia.



Cottura e glassatura

Riscaldare il forno a 180° (statico).

Spennellare i cinnamon rolls con 60gr di burro fuso e cuocere in forno per circa 30 minuti o finché la superficie non si presenta ben dorata.

Mentre i rotoli si raffreddano per qualche minuto, preparare la glassa: unire gli ingredienti in una ciotola eccetto il latte, mescolare con una frusta e appena il formaggio sarà ben incorporato, unire lentamente il latte finché non si ottiene

una consistenza liquida ma cremosa. Versare subito la glassa sui rotoli ancora caldi. Servire tiepidi o a temperatura ambiente.



NOTA: se volete ottenere dei dolcetti più piccoli e un po' meno impegnativi, procedete così:

Dopo aver steso la pasta e distribuito il composto di zucchero e cannella, tagliate la sfoglia nel senso della lunghezza, in modo da ottenere due strisce alte circa 15 cm. Arrotolate dal lato lungo entrambe le strisce, in questo modo otterrete due salsicciotti lunghi 50 cm e di diametro molto più contenuto. Poi procedete al taglio e alla disposizione come da ricetta. In questo modo, a fine cottura, i rolls avranno una dimensione circa della metà di quelli grandi (così potrete mangiarne il doppio e vi sentirete comunque meno in colpa !!!) ☐