

Zimtrollen - Girelle lievitate alla cannella

L'[impasto di base per le torte lievitate](#) si presta a moltissimi usi, non solo per torte e focacce dolci ma anche per piccoli dolcetti *monoporzione*: per esempio queste girelle al profumo di cannella.

Oltre che ottime, sono anche un ottimo metodo per far fuori dell'impasto avanzato da un'altra preparazione!

Quest'ultima volta, per esempio, avevo preparato un [Bienenstich](#) di dimensione ridotta e con la metà rimasta dell'impasto pronto e lievitato ho deciso di preparare questi profumatissimi dolcetti alla cannella.

Per comodità indico le dosi per un impasto intero (e quindi di conseguenza una sfoglia di cm 50 x 30) mentre le foto che illustrano la preparazione mostrano una sfoglia cm 25 x 30.

Riporto anche la ricetta per l'impasto base per aver ingredienti e procedure tutti insieme!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

Impasto base:

farina bianca	g.	380
lievito liofilizzato	bustina	1
burro	g.	50
latte	cm ³	200
zucchero	g.	50
vaniglia pura macinata	presa	2
uovo	pz.	1
sale	presa	1

Decorazione:

burro	g.	25
zucchero grezzo	g.	100
cannella	CT.	1

Preparazione:

Preparare l'impasto base.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato ([v. nota](#)) e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero mescolato alla vaniglia e l'uovo.

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere una presa di sale. Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e impastare dolcemente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Anche questo impasto, come molti altri lievitati, dà il suo meglio se preparato il giorno prima e lasciato poi, dopo queste prime operazioni, a maturare in un contenitore sigillato al fresco, per esempio nella parte meno fredda del frigorifero.

Il giorno dopo andrà lasciato riscaldare a temperatura ambiente per una o due ore e quindi lavorato delicatamente (anche con un mattarello) per essere steso in una teglia appena imburrata ([v. nota](#)).

Dopo un'ultima lievitazione in teglia, coperto da un canovaccio e al riparo da correnti d'aria, di almeno un'oretta lo si potrà decorare secondo il proprio gusto.

ATTENZIONE:

Al momento dell'uso l'impasto dovrà essere a temperatura ambiente. Se conservato in frigo andrà lasciato a temperatura ambiente un'oretta prima d'essere lavorato.

Preparazione Zimtrollen:

Mescolare in una ciotola o zucchero grezzo e la cannella.

Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco dolcissimo.

Stendere l'impasto, su di un piano ben infarinato, fino a ottenere un rettangolo di ca. cm 50 x 30.

Spolverarlo di farina e capovolgerlo su di un foglio di carta forno.

Spennellarlo con il burro sciolto e poi cospargerlo con la miscela di zucchero e cannella.

Aiutandosi con le mani prima e poi col foglio di carta forno, arrotolare l'impasto su se stesso (*come uno [strudel](#)*) in modo da formare un cilindro.

Ricavarne delle fette di circa un centimetro di spessore e metterle a lievitare su di una teglia rivestita di carta forno, coperte e al riparo da correnti d'aria, per un'ora.

Infornare in forno statico preriscaldato a 200°C per 12' / 15'.

Sfornare e lasciar riposare su di una gratella.

Appena tiepidi potrebbero già essere mangiati!

Al momento di servirle, disporre queste leggerissime girelle su un vassoio coperto da un tovagliolino di carta: non dureranno molto

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Lievito: se preparato il giorno prima, dimezzare tranquillamente la quantità di lievito: l'impasto continuerà a maturare, senza crescere, anche al freddo.
- Queste girelle possono essere *farcite* con ogni tipo di decorazione: a breve altre varianti!