Bollo de Canela Gigante



Ingredientes

Glaseado

Azúcar Glas: 130 Gramos
Extracto de vainilla: 1/2 cdta
Leche 1% o 2%: 30 miliitros

Masa de bollo

Agua Caliente: 125 miliitros
Azucar: 25 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina: 550 Gramos
Leche fría: 125 miliitros
Levadura Seca Instantánea: 1 Paquete
Mantequilla sin sal cortada en trozos: 115 Gramos
Sal fina: 1 cdta

Relleno de canela

Azúcar moreno claro: 200 Gramos
Canela: 6 Gramos
Mantequilla sin sal: 115 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Tamizar la *harina*, el azúcar, la *levadura* y la sal en un recipiente de una batidora eléctrica equipada con el gancho
- En un bol aparte mezclar el agua caliente y la leche fría.

- Incorporar esta mezcla junto con los huevos al recipiente con la *harina* y empezar mezclar a la velocidad baja
- Añadir gradualmente la *mantequilla* en trozos, sin dejar de mezclar.
- Aumentar la velocidad y continuar mezclando hasta que la masa se vea suave, aproximadamente 3-4 minutos (6 minutos si amasamos a mano).
- Pasar la masa a un bol sin engrasar, cubrimos con plástico y dejar reposar durante una hora
- Meter en la nevera durante la noche (de 6 a 24 horas) para que endurezca.

Relleno de canela

- En un bol ablandar la *mantequilla* con una espátula
- Añadir el azúcar moreno y la canela y mezclar todo bien.
- Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y enrollar en un rectángulo de 30 × 45 cm de aproximadamente 1 cm de grosor
- Extender el relleno de canela sobre la masa.
- Cortar la masa a lo largo en cuatro tiras
- Empezar a enrollar una de las tiras por el lado corto
- Cuando llegue al final, superponer la pieza final con el extremo corto de la siguiente tira de masa y continuar enrollando en espiral
- Repetir la acción con las dos últimas tiras de masa.
- Poner la espiral en un molde *redondo* desmontable engrasado de 23 cm y la aplanar bien con la mano
- Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar durante aproximadamente una hora, hasta que la masa crezca.
- Precalentar el horno a 190 ° C
- Hornear el bollo durante unos 50 minutos, hasta que esté dorado
- Enfriar en el molde durante 30 minutos antes de sacarlo.

Glaseado

- Mezclar el azúcar glas, la leche y la vainilla
- Rociar el glaseado sobre el bollo
- Dejar que el glaseado se asiente antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bollo-de-canela-gigante