Roll de canela hojaldrada

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el empaste

Manteca: 500 Gramos

Para el relleno

Manteca: 300 Gramos
Azucar: 300 Gramos
Canela: 60 Gramos

Para el terminado

Queso Crema: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Para la masa

Harina 000: 500 Gramos
Azucar: 100 Gramos
Sal: 15 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 250 Gramos
Harina 0000: 500 Gramos
Leche en polvo: 50 Gramos
Levadura en polvo: 25 Gramos
Agua: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Para la masa

- Trabajar en amasadora con gancho harinas, azúcar, leche en polvo, sal, *levadura* en polvo, huevos y agregar agua de a poco sin dejar de amasar.
- Cuando se comience a despegar de las paredes ir agregando la *manteca* en cubos y seguir amasando hasta integrar bien.
- Bajar a la mesada, estirar de manera rectangular, acomodar en placa con papel *manteca* y llevar a frío.
- Una vez fría volver a estirar con palote
- Colocar en el centro del rectángulo el bloque de *manteca* (empaste) no muy frió, cerrar ambos bordes laterales hacia el centro, apretar un poco con el palote, estirar y dar una vuelta doble (los bordes laterales hacia el centro y después plegar una mitad sobre otra).
- Volver a estirar y dar una vuelta simple (una lateral hacia el centro y cubrir con el otro lateral).
- Llevar a frío por 1 hora.

Para el relleno

- Trabajar con lira *manteca*, azúcar rubia y canela hasta formar una *crema*.

Para el armado

- Estirar la masa fría de forma cuadrada y 2 cm de alto, untar con el relleno y cortar tiras de 4, 5 cm.
- Enrollar cada tira y colocar en aro de 8 cm aprox con el hojaldrado para arriba.
- Dejar *leudar* hasta duplicar volumen (90 min aprox).
- Cocinar a 170ª C por 25 minutos.
- Dejar enfriar y con manga decorar por encima con queso *crema* y terminar espolvoreando con abundante azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-de-canela-hojaldrada