

## ΡΟΛΑ ΚΑΝΕΛΑΣ

Για τη ζύμη	Για τη γέμιση
75 γρ. βούτυρο	50 γρ. βούτυρο
25 γρ. μαγιά φρέσκια	5 γρ. κανέλα
250 γρ. γάλα σε θερμοκρασία δωματίου	100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική	30 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
450 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.	(προαιρετικά)
λίγο αλάτι	

### Μέθοδος Εκτέλεσης

Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά ή στα μικροκύματα σκεπασμένο σε ένα μπολ και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε. Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε τη μαγιά και το γάλα και ανακατεύουμε καλά με τον γάντζο για τις ζύμες. Προσθέτουμε και τη ζάχαρη.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι σιγά-σιγά και ζυμώνουμε το μείγμα μέχρι που η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μίξερ. Προσθέτουμε το βούτυρο, το αλάτι και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο.



Ρολά κανέλας  
<https://akispetretzikis.com>

Η ζύμη θα κολλάει ελαφρώς στα χέρια μας, αλλά θα είναι και εύπλαστη. Αφαιρούμε από τον κάδο του μίξερ, τη βάζουμε σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπολ, τη σκεπάζουμε με μία μεμβράνη ή μία πετσέτα και την αφήνουμε για 45 λεπτά με 1 ώρα να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ την κρυσταλλική

ζάχαρη και την κανέλα. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο και ανοίγουμε τη ζύμη με τον πλάστη σε ορθογώνιο 30x40 εκ. Με ένα πινέλο απλώνουμε το λιωμένο βούτυρο παντού

πάνω στη ζύμη. Με τα χέρια μας σκορπίζουμε πάνω στη ζύμη το μείγμα ζάχαρης-κανέλα.

Τυλίγουμε τη ζύμη σε ρολό κατά μήκος της μεγάλης πλευράς του ορθογωνίου. Με ένα πριονωτό, κατά προτίμηση, μαχαίρι κόβουμε το ρολό σε μικρές κάθετες φέτες περίπου 2 εκ. το κάθε ένα και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί 24x30 εκ. το οποίο το έχουμε βουτυρώσει. Τα αφήνουμε να ξεκουραστούν για μισή ώρα και μετά τα αλείφουμε, με τη βοήθεια ενός πινέλου, με έναν κρόκο αυγού που τον έχουμε ανακατέψει με 1 κ.γ. νερό.

Πασπαλίζουμε με λίγη μαύρη ζάχαρη και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο C στον αέρα για 10-15 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

Καλή σας απόλαυση!