

**Franzbrötchen ou petits pains à la cannelle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/franzbrotchen-ou-petits-pains-a-la-cannelle-p1010827-r-copy.jpg) **Pour 15 Franzbrötchen**

**Pâte à frivolité danoise :  
- 400 g de farine T 55**  
**- 7 g de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraiche**  
**- 30 g de sucre**  
**- 80 g de beurre froid**  
**- 150 ml (170 g) de lait**  
**- 1 càc de sel**  
**- 1 œuf**  
  
Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sucre et la levure sèche.  
Ajouter 80 g de beurre en parcelles et travailler pour obtenir un sable grossier.  
Creuser un puits et y déposer le lait, le sel et l'œuf.  
Mélanger rapidement pour amalgamer les ingrédients.  
Terminer à la main pour obtenir une pâte souple.  
Couvrir et laisser lever pendant 1h30 (pour moi au réfrigérateur jusqu’au lendemain).

**Le feuilletage :   
- 140 g de beurre pommade**  
**- un peu de farine**

 Si la pâte sort du réfrigérateur, la laisser revenir à l'air ambiant pendant quelques minutes.  
La déposer sur le plan de travail fariné et l'abaisser au rouleau  
en un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur.  
Badigeonner la moitié de la pâte avec le beurre pommade en laissant les bords libres.  
Rabattre l'autre moitié de la pâte sur la partie beurrée  
et appuyer sur les bords pour bien souder les deux pâtes.  
Couvrir et mettre au frais pendant 30 minutes.  
\*Fariner le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur.  
Rabattre les petits côtés sur le milieu du rectangle.  
Plier la pâte en deux pour obtenir 4 couches de pâte.\*  
Couvrir et réserver au frais pendant 1 heure.  
Recommencer l'opération de \* à \*.  
Couvrir et mettre au frais pendant 1 heure.

**La garniture et la réalisation :  
- 120 g de sucre**  
**- 2 càc de cannelle**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger le sucre et la cannelle.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné en un rectangle de 40 x 60 cm.  
Le badigeonner d'eau au pinceau.  
Saupoudrer toute la surface avec le sucre à la cannelle.  
Enrouler la pâte en partant du côté le plus long.  
Couper en 15 tronçons d'environ 3,5 cm.  
Aplatir chaque morceau avec le manche d'une cuillère en bois.  
Déposer les petits pains sur la plaque.  
Couvrir et laisser lever pendant 30 minutes.  
Faire cuire pendant 20 minutes environ.  
Laisser refroidir sur une grille.