

## Kringle Estonien

300g de farine  
12 cl de lait tiède  
1 càc de sucre en poudre  
1 œuf  
30 g de beurre  
15 g de levure de boulanger  
une pincée de sel

### Pour la garniture

40 g de beurre  
3 à 4 càs de sucre en poudre  
2 càc de cannelle  
du sucre glace pour saupoudrez la brioche et amandes effilées

Diluez la levure dans le lait tiède avec le sucre. Laissez reposer le mélange 10 minutes environ.

Dans le bol du robot, versez la farine , le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faites fonctionner le robot jusqu' à ce que le beurre soit bien émietté dans la farine.

Ajoutez le mélange levure/lait/sucre dans le bol du robot. Puis l'oeuf.

Faites fonctionner le robot 5 minutes environ.

La pâte doit être élastique et homogène. Retirez la boule de pâte du bol du robot et retravaillez-la quelques minutes sur un plan de travail fariné. Placez la pâte dans un saladier propre. Couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit chaud 1 heure 30 environ. (ou faites lever 30 minutes dans un four à 40 degrés).

Dégazez la pâte.

Abaissez la pâte en rectangle.

Préparez la garniture: le beurre fondu mélangé au sucre et à la cannelle.

Badigeonnez la pâte de garniture puis roulez la pâte comme pour une bûche.

Coupez le rouleau dans toute sa longueur.

Torsadez les deux morceaux de pâte ensemble.

placez-la sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Faites lever au chaud au moins 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait bien regonflée Badigeonnez le kringle du reste de garniture. Faites cuire entre 20 et 25 minutes environ dans un four préchauffé à 180 degrés.