

SKILLINGSBOLLER

(Ciambelle norvegesi alla cannella)



(tratta da www.lacuochinasopraffina.com)

Quanti conoscono, anche solo per sentito dire, i kanelbullar/cinnamon rolls, i dolci con la cannella che si trovano all'Ikea e che, anche solo a sentire l'odore, rimandano direttamente ai Paesi del Nord Europa e, perché no, anche al Natale? Speculari ai kanelbullar sono gli **skillingsboller**, dolci tipici di Bergen che assomigliano moltissimo ai cugini svedesi salvo essere più alti e briosciati.

La ricetta è molto molto basilare perché si tratta di fatto di una brioche nel vero senso della parola e a fare la differenza è la lavorazione finale che consente alla cannella e allo zucchero di spiccare su tutti gli altri ingredienti e, in questo modo, di diventare protagonisti assoluti; altra particolarità rispetto agli "amici" svedesi è l'assenza di glassa esterna cosa che rende solo in apparenza più secco lo skillingsboller che però essendo molto idratato all'interno non soffre per nulla. Il segreto per un vero skillingsboller è non esagerare né con lo zucchero né con la cannella!

Lo skillingsboller (si pronuncia schillinsbolle) è stato inventato a Bergen intorno alle fine del 1890 e ancora oggi a Bergen la **BakerBru** ne sforna di buonissimi e nelle sue diverse sedi è letteralmente assediata nonostante il prezzo iniziale, 1 scellino, sia stato rimpiazzato da prezzi decisamente meno economici (35NK almeno, circa 4 euro).

Cosa serve per circa 25 skillingsboller

50 grammi di lievito

350 dl latte

90 grammi di burro a temperatura ambiente

70 grammi di zucchero

500 grammi di farina

2 cucchiaini di burro fuso

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di cannella in polvere

Come si fa

- 1.** Scaldare il latte e, una volta caldo, versarlo in una ciotola in alluminio o in vetro e sciogliere al suo interno il lievito mescolando per bene. Versare nel latte anche il burro e i 70 grammi di zucchero mescolando tutto per bene fin quando il burro non è completamente sciolto. Aggiungere al composto la farina setacciata e impastare fino a far incorporare tutti gli ingredienti.
- 2.** Mettere a riposare l'impasto per un'ora circa, coperto con un panno di cotone e in un ambiente caldo e non umido.
- 3.** Trascorsa l'ora stendere l'impasto abbastanza alto su un piano di legno e cospargerlo con il burro fuso, lo zucchero e la cannella. Arrotolare l'impasto in modo da formare una specie di salame quindi ricavare da questo delle fette spesse almeno 2 cm e massimo 4 cm. Disponete i dischi orizzontalmente su una placca da forno coperta di carta forno, lasciando 2 cm di spazio tra l'uno e l'altro.
- 4.** Accendere il forno e, una volta caldo, infornare gli skillingboller e lasciarli cuocere a 200° per almeno 15 minuti o fin quando non sono dorati all'esterno e gonfi all'interno. Sfornare, lasciar raffreddare e servire con una bella tazza di latte o caffè.

Tempo di preparazione: 2 ore

Nota: se avete tempo, dopo aver tagliato le ciambelline, potete farle lievitare ulteriormente per un'altra ora prima di infornare: diventano ancora più soffici!