

# Kanelnurrer - Boller

800 g Sigtet hvedemel

100 g Smør

100 g Æg

75 g Sukker

50 g Gær

200 g Mælk

12 g Salt

Dej i alt 1537 g

## Fyld til Kanelnurrer

100 g Smør

100 g Sukker / Farin

5 g Kanel

Bland alle ingredienserne sammen, rør dejen ved langsom hastighed i 4 minutter, skift så til hurtig hastighed i 3 minutter.

Stram dejen op og lad den hvile ca. 1/2 time.

Dejen afvejes og formes derefter, som ønsket.

Kanelnurrer: dejen rulles i tykkelse af ca. 4 mm, og ca.30 cm i bredden  
Smør fyldningen på halvdelen af stykket og læg den anden halvdel over.

Skæres ud i ca.2 cm bredde og snurres rundt og sættes på plade til hævnning i ca. 1 times tid, stryges med æg inden afbagning.

**NORDSJÆLLANDS  
FÆLLESMØLLERI**