

# Slik steker du perfekte Store kanelknuter

Kanelknute stor 160g EPD 5587589



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøøl, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av knutene).



Heves i ca 50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves knutene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk) under plast.



Pensle med eggeblanding. La det tørke i ca 5 minutter før steking.

## Eggeblanding:

Pisk sammen egg med litt salt og vann



Stekes i forvarmet ovn ved 180°C i ca 8-10 minutter. Knutene bør avkjøles ca 15 minutter før de eksponeres på fat eller kurv. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.