Spiced Pecan Cinnamon Rolls

with Crispy Bacon

35 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Remove 3 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature. Preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, parchment paper, small bowl, 8x8-inch baking dish, whisk, paper towels

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Icing Sugar	½ cup
Cream Cheese	43 g
Ground Cinnamon	1 tsp
Pumpkin Pie Spice Mix	1 tsp
Brown Sugar	100 g
Pecans	56 g
Bacon Strips	200 g
Unsalted Butter*	4 tbsp
All-Purpose Flour*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1

Stretch dough

- Sprinkle both sides of **dough** with **flour**, then stretch into a rough 8x11-inch rectangle. (NOTE: You can use a rolling pin or bottle to help roll dough.)
- Let **dough** rest in a warm place for 8-10 min.

2

Make filling

- Meanwhile, stir together **brown sugar**, **Pumpkin Pie Spice Mix**, **½ tsp cinnamon** and **⅛ tsp salt** in a small bowl until no lumps remain.
- Roughly chop **pecans**.

3

Assemble and bake rolls

- Grease an 8x8-inch baking dish with **2 tsp softened butter**.
- With **floured** hands, stretch **dough** again into an 8x11-inch rectangle. (NOTE: The dough should now hold its shape.)
- Using the back of a spoon, spread **remaining softened butter** over **dough**, then sprinkle **filling** and **pecans** over top.
- Starting from the longer side, tightly roll **dough** into a log.
- Using a sharp knife, cut **dough** crosswise into **6 equal-sized rolls**.
- Arrange **rolls** in the prepared baking dish, spacing them 2 inches apart.
- Bake **rolls** in the **middle** of the oven until slightly puffed and lightly golden-brown, 20-23 min.

4

Bake bacon, make glaze and serve

- Once **rolls** have been baking for 15 min, arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet.
- Bake in the **bottom** of the oven until crispy and cooked through, 12-14 min.**
- Transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- Meanwhile, melt **1 tbsp butter** in the microwave.
- Add **cream cheese** to the bowl with **butter** and beat together until no lumps remain, 1 min. Whisk in **icing sugar** until **glaze** is smooth.
- Remove **rolls** from the oven. Set aside to cool for 5 min, then transfer to a plate. Spread **cream cheese glaze** over **rolls**.
- Divide **spiced pecan cinnamon rolls** and **bacon** between plates.

Brioches à la cannelle aux pacanes assaisonnées

avec bacon croustillant

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et réserver dans un endroit chaud pendant 20 min. Sortir du frigo 3 c. à soupe de beurre et laisser atteindre une temp. ambiante. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Sucre à glacer	½ tasse
Fromage à la crème	43 g
Cannelle moulue	1 c. à thé
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Cassonade	100 g
Pacanes	56 g
Tranches de bacon	200 g
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Farine tout usage*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison
** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1

Étirer la pâte

- Parsemer de **farine** les deux côtés de la **pâte**, puis l'étirer pour former un rectangle de 20 x 28 cm (8 x 11 po). (REMARQUE : Utiliser un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.)
- Réserver la **pâte** dans un endroit chaud de 8 à 10 min.

3

Assembler et cuire les brioches

- Graisser le plat de cuisson de **2 c. à thé** de **beurre ramolli**.
- Avec les mains **farinées**, étirer la **pâte** à nouveau en un rectangle de 20 x 28 cm (8 x 11 po). (REMARQUE : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Avec le dos d'une cuillère, étendre le **reste** du **beurre ramolli** sur la **pâte**, puis parsemer de la **garniture** et des **pacanes**.
- À partir du côté le plus long, rouler la **pâte** en un cylindre serré.
- Avec un couteau aiguisé, couper le **cylindre** sur la largeur en **6 brioches de taille égale**.
- Disposer les **brioches** dans le plat de cuisson, laissant 5 cm (2 po) entre chacune.
- Cuire au **centre** du four de 20 à 23 min, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement gonflées et dorées.

2

Préparer la garniture

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **cassonade**, le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, **½ c. à thé** de **cannelle** et **⅛ c. à thé** de **sel**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Hacher grossièrement les **pacanes**.

4

Cuire le bacon, faire le glaçage et servir

- Lorsque les **brioches** ont cuit 15 min, disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire dans le **bas** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. Réserver sur une assiette recouverte d'un essuie-tout.
- Entre-temps, faire fondre **1 c. à soupe** de **beurre** au micro-ondes. Ajouter le **fromage à la crème** au bol avec le **beurre** et fouetter 1 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Incorporer au fouet le **sucre à glacer** pour obtenir un **glaçage** lisse.
- Sortir les **brioches** du four et laisser refroidir 5 min. Transférer dans une assiette. Étendre le **glaçage** sur les **brioches**.
- Répartir les **brioches** et le **bacon** dans les assiettes.