BAKA

Surdegsbullar med dadelkräm

Kock: **Frida Johansson** Tid: **120 min** Portioner: **25**

En rolig, nytänkande och saftig variant på den klassiska kanelbullen!

Att baka med surdeg har blivit en av de roligaste sakerna jag vet inom bakning. Att låta degen ta den tid den behöver för att utveckla sina smaker är så värt det i slutändan. Allra smidigast är att låta bullarna stå kallt och jäsa över natten, på så vis märker du inte ens av jäsningen och får nygräddade bullar lagom till frukost!
Dessa bullar innehåller även en söt kräm gjord på dadlar, kanel och rikligt med smör. En kombination som gör bullarna extra saftiga, smakrika och svåra att motstå.

INGREDIENSER

700 g vetemjöl
10 g havssalt
100 g flytande honung
5 g färsk jäst
80 g aktiv rågsurdeg
3.5 dl rumsvarm mjölk
1 st ägg
100 g rumsvarmt smör

Fyllning
12 st urkärnade medjooldadlar (de stora i lösvikt)
150 g rumsvarmt smör
kanel
1 nypa vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda samman nästan allt mjöl, salt och eventuellt lite kanel. Arbeta sedan ner surdeg, jäst, mjölk, ägg och honung i degen genom att knåda eller använda bakmaskin tills degen lossnar från bunkens kanter. Arbeta sist ner smöret som du skurit i mindre kuber. Tillsätt eventuellt lite extra mjöl om degen är för lös.

2. Låt degen vila under bakduk i minst en timme. Mixa under tiden dadlarna till en slät kräm och blanda sedan ihop med smöret. Smaka av med kanel och en nypa vaniljpulver.

3. Kavla ut degen tunt och bred på fyllningen. Forma bullar på valfritt vis och lägg dem sedan på en bakplåtspappersklädd plåt. Spreja bullarna lite lätt med vatten och täck sedan med en småfuktig bakduk. Ställ plåtarna svalt i 8-12 timmar, exempelvis i ett kallskafferi eller i en avstängd ugn.

4. Sätt ugnen på 200 grader. Medan ugnen hettas upp så pensla bullarna med ett uppvispat ägg och strö över exepelvis lite sesamfrön eller pärlsocker. Grädda bullarna mitt i ugnen i 10-14 minuter och låt sedan svalna under bakduk.