BAKA

Kanelbullar med karamelliserade popcorn

Kock: **Helena Ekman** Tid: **90 min** Portioner: **ca 20 st**

Otroligt goda bullar med härlig smak av karamell och lite ?crunch? av popcornen.

Jag köpte färdiga karamelliserade popcorn men det går utmärkt att göra egna. Låt inte saltet komma i kontakt med jästen för då stannar jäsningsprocessen av.Barn som vuxna kommer att älska dessa bullar.

90

INGREDIENSER

Deg
25 g jäst
50 g smör
3 dl mjölk
1/2 dl strösocker
1 krm salt
2 krm kanel
8 dl vetemjöl

Fyllning
100 g rumsvarmt smör

1/2 dl strösocker
0.75 msk malen kanel
30 st karamelliserade popcorn

Pensling innan gräddning
1 st ägg
lite salt
1 msk vatten
20 st karamelliserade popcorn

Pensling efter gräddning
3 msk socker
6 msk vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Deg:Smula jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull och tillsätt mjölken. Ska vara fingervarmt.
2. Häll lite av vätskan över jästen och rör tills den löst sig.
3. Tillsätt resten och rör om. Tillsätt socker och kanel och 4 dl av mjölet. Rör om och tillsätt saltet och 3,5 dl av vetemjölet.
4. Knåda degen för hand eller i maskin till smidig deg. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.
5. Fyllning: Blanda ihop smör, kanel och socker smidigt.
6. Kavla ut degen med resterande av mjölet på ett bord.
7. Bred på fyllningen och krossa sedan popcornen och strössla över. Tryck till med handen lite.
8. Vik ihop och kavla sedan en gång till över degen.
9. Skär i 20 remsor och snurra ihop.
10. Lägg på bakplåtspapper under duk och jäs minst 30 minuter till.

11 Sätt ugnen på 250 grader.

12 Pensla bullarna med uppvispat ägg/salt/vatten och strö över krossade karamelliserade popcorn.

13 Grädda bullarna mitt i ugnen ca 8 min. Ta ut och pensla med sockervattnet.