BAKA

# Monikas semlor

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **150 min** Portioner: **30**

150

En semla ska inte vara för stor men ha rejält med fyllning. Detta är världens godaste semla!

## INGREDIENSER

150 g smör
3 dl mjölk
50 g jäst
0.75 dl vit eller ljus sirap
1 msk kardemumma, malen
0.5 tsk salt
1 lit vetemjöl special
**MANDELFYLLNING**
250 g mandel (ca 4 dl), skållad och skalad
2.5 dl strösocker
1 bittermandel
1-2 äggvitor
2-3 msk vatten

**GRÄDDFYLLNING**

5 dl vispgrädde

**TILL PENSLING OCH GARNERING**

1 ägg
florsocker

# GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret och häll på mjölken. Se till att vätskan är fingervarm, 37 grader.
2. Lös jästen i degvätskan. Tillsätt sirap, kardemumma, salt och mjöl. Arbeta ihop till en blank och smidig deg, helst i köksassistent. Låt jäsa i 40 minuter under bakduk.
3. Ta upp degen, arbeta igenom på lätt mjölat bakbord. Dela den i ca 30 bitar.
4. Forma till släta bullar genom att knåda lätt med handflatan. Lägg på två plåtar med bakplåtspapper och låt jäsa ytterligare 30?40 minuter under bakduk. Lägg dem inte för tätt, då jäser de ihop.
5. Mixa eller mal mandeln till mandelfyllningen fint. Tillsätt sockret, lite i taget. Riv ner bittermandeln och rör ner äggvita och vatten till lagom konsistens.
6. Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda dem i 200 ° i 8?10 minuter. Låt kallna på galler under bakduk.
7. Skär av ett lock på varje bulle. Gröp ur 1 rejäl msk bröd ur bottenbullen. Fyll hålet med mandelblandningen och spritsa över grädde. Lägg på locket och pudra med florsocker. Servera!
   Bullarna kan frysas ofyllda och fyllas vid ett senare tillfälle!