BAKA

Snurrade kanelbullar

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **40**

60

Kanelbullar och kall mjölk är något av det godaste. Kanelbullen till kaffet kommer inte långt efter. De här bullarna är klassiska fast modernt snurrade. Gör som du vill!

Receptet ger ca 40 bullar.
Har du tid så gör degen på kall degvätska men räkna då med ett par timmars jästid. Bullarna blir godare.

INGREDIENSER

150 g rumsvarmt smör
5 dl mjölk
50 g jäst för söta degar
1 dl strösocker
0.5 tsk salt
2.5 tsk stött kardemumma (frivilligt)
1.4 lit vetemjöl, varav lite till utbakning
Fyllning
175 g rumsvarmt smör
1 dl strösocker

2 tsk vaniljsocker
2 msk kanel

Pensling
1 ägg

GÖR SÅ HÄR

1. Värm mjölken fingervarm. Smula ner jästen i en degskål eller stor bunke. Häll över mjölken och rör om. Tillsätt matfettet i bitar, socker, salt och kardemumma.

2. Mät upp mjölet utan att skaka det så att det packar sig. Tillsätt mjölet men spara ca en halv deciliter till utbakningen. Arbeta degen tills den blir smidig, ca 5 min i maskin eller 10-15 min för hand.
Ta upp degen och låt jäsa på bakbord övertäckt med plastfilm eller duk i ca en halvtimme.

3. Mixa eller rör ihop ingredienserna till fyllningen. Värm ugnen till 225°C.
Ta upp degen och knåda den lätt på mjölat bakbord. Dela degen i 4 delar. Kavla ut varje del till en rektangel.
Bred ut fyllningen, ända ut i kanterna. Vik ihop rektangeln på mitten.

4. Skär/sporra rektangeln i ca 2 cm remsor - ca 10 st per rektangel. Dela sedan remsorna ytterligare en gång på längden men inte hela vägen upp. Låt dem sitta ihop den sista centimetern. Dra ut remsorna lite, tvinna dem lätt och snurra dem sedan runt tre fingertoppar och vik in änden under bullen. Det kan göras lite slarvigt, bullarna kommer ändå att se fantastsiska ut.
Låter det här krångligt kan man titta på Youtube där det finns många instruktionsfilmer på hur man snurrar kanelbullar.
Lägg snurrorna i pappersformar på plåtar. Låt jäsa under plastfilm eller duk till dubbel storlek, ca 1 timme.

5. Värm ugnen till 225°C. Pensla med uppvispat ägg (strössla bullarna med mer socker eller kardemumma om du gillar det) och grädda bullarna mitt i ugnen, 7-10 min eller tills de fått fin färg.

6. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.