BAKA

Roy Fares bästa semlor

Kock: **Roy Fares** Tid: **180 min** Portioner: **14**

180

Det här är mitt recept på världens godaste, klassiska semlor med kardemumma och mandelfyllning.

Roy Fares kardemummadoftande klassiska semlor med fördeg, hemgjord mandelfyllning och vackert spritsad grädde.

INGREDIENSER

Fördeg
2 dl mjölk
25 g jäst
4 dl vetemjöl

Vetedeg
3 dl vetemjöl
1 st ägg
0,5 tsk salt
1 msk malen kardemumma
100 g smör (rumstempererat)

1 dl strösocker

Mandelfyllning:
500 g mandelmassa
1 msk kardemumma
2,5 msk vaniljsocker
0,5 dl hackad mandel
1 dl mald mandel eller mandelmjöl
1,5 dl florsocker
1,5 dl mjölk

Topping
10 dl vispgrädde
florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg: Smula jästen i en bunke och häll över fingervarm mjölk. Blanda sedan i vetemjöl och kör i en matberedare på medelhastighet tills den har gått ihop till en deg. Låt vila i ca 15 min.

2. Vetedeg: Blanda i resterande ingredienser i fördegen och kör på medelhastighet i en matbeterade i 5-7 minuter tills degen blivit glansig och känns elastisk.

3. Dela degen i 14 lika stora bitar (60g/st). Rulla till runda bullar och lägg på plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under duk till dubbel storlek i cirka 1,5-2 timmar.

4. Sätt ugnen på 210°C. Grädda vetebullarna mitt i ugnen i ca 8-10 min, tills de fått en fin gyllenbrun färg.

5. Mandelfyllning: Blanda samman alla ingredienser förutom mjölken till en massa i en matberedare eller för hand. Häll i mjölöken lite i taget och blanda väl tills du har en fin, slät fyllning. Fyll en spritspåse.

6. När bullarna svalat, klipp en triangel och lyft bort locket. Fyll sedan med mandelmassa.

7. Vispa grädden till önskad konsistens och fyll en spritspåse med stjärntyll. Spritsa ovanpå mandelmassan, runt om och tryck på locket så det får ordentligt med grädde underifrån. Garnera med florsocker och servera!