BAKA

Toscabullar med hasselnöt och choklad

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **25**

120

Jag lovar er att ni kommer att älska dessa, de är utan tvekan några av mina bästa bullar.

INGREDIENSER

Vetedeg
30 g jäst
2.5 dl mjölk
9.5 dl vetemjöl
0.5 tsk salt
1 msk malen kardemumma
110 g smör (rumstempererat)
1.25 dl strösocker
1 st ägg

Chokladfyllning
100 g hasselnötsmjöl

75 g smör (rumstempererat)
0.5 tsk vaniljsocker
0.5 tsk salt
40 g muscovadosocker
30 g mörk choklad (smält)

Tosca
100 g smör
1 dl grädde
1 dl strösocker
4 msk glykos
100 g rostade hasselnötter

GÖR SÅ HÄR

1. Vetedeg: Smula jästen i bunken till din matberedare, värm mjölken till ljumen och slå över och blanda runt. Lägg i resterande ingredienser och arbeta ihop degen långsamt med krok.

2. När degen gått ihop ökar du tempot lite och arbetar degen ytterligare 10 minuter tills den bildat gluten och känns elastisk, samt glansig och ?n på ytan. Lägg ut degen på ett mjölat bord och låt vila under duk i 20 minuter. Kavla sedan ut degen i rektangel som är 3-4 mm tjock.

3. Chokladfyllning: Blanda hasselnötsmjöl, vaniljsocker, muscovado socker, salt med smöret tills du har en slät fyllning. Smält mörk choklad och blanda i.

4. Bre sedan på ett jämt lager med fyllningen på den utkavlade vetedegen och rulla ihop långsidan till en rulle och dela i 30 bitar. Samtidigt som du rullar, håll degen spänd så det blir många varv.

5. Lägg i pappersformar och på plåt, plasta eller ta en bakduk över och låt jäsa i 60 ? 90 minuter beroende på temperaturen i rummet. Om du trycker försiktigt på en bulle och ditt ?ngeravtryck stannar kvar har bullen jäst färdigt.

6. Tosca: Koka smör, grädde, strösocker och glykos på mellanvärme i en kastrull tills den får en lätt gyllenbrun färg. Gör detta under konstant omrörning så att det inte bränner i botten. Ta av från värmen och lägg i grovhackade hasselnötter, blanda runt och låt svalna.

7. Sätt ugnen på 220 grader, fördela toscan på toppen av bullarna när dom jäst klart och grädda mitt i ugnen på 220 grader i 11-13 minuter, tills toscan och bullen fått ?n färg, ta ut och låt svalna.