BAKA

Pepparkaksbullar

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **180 min** Portioner: **40**

180

Otroligt goda bullar från KronJäst. Här tipsar deras bagare Sofi Granlund om en spännande fyllning som garanterat kommer bli en snackis när du bjuder på dem.

Detta är en fantastisk grunddeg som du kan fylla med vilken fyllning som helst, eller baka släta vetebullar. Satsen ger 40 bullar. Arbetstid ca 60 minuter, resten jästid.
? När du bakar söta degar, som till exempel vetedeg, har du ofta tillsatt sötma i form av socker, sirap, honung eller liknande. Det är då viktigt att du använder jäst för söta degar, viket ger en större volym och jäsningen går fortare. Jäst för matbröd jäser däremot mycket bra helt utan eller med lite tillsatt socker. Med rätt jäst blir jäsningen optimal och du får då större och luftigare bullar, säger Sofi Granlund, bagare hos KronJäst.

INGREDIENSER

50 g kronjäst för söta degar, färsk (1 pkt)
3 dl vatten, kallt (300 g)
2 dl mjölk, kall (200 g)
18.5 dl vetemjöl special (1 125 g)
200 g smör, mjukt

2 dl socker (200 g)
1.5 tsk salt (9 g)
1 msk grovmalen kardemumma (10 g)
1 st ägg (50 g)

Fyllning

200 g smör, mjukt
250 g farinsocker
1 msk ingefära, malen (6 g)
1 msk kanel (7 g)
2 tsk kardemumma (6 g)
2 tsk nejlika, malen (6 g)

Pensling

1 st ägg
pärlsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Lös jästen i mjölken och vattnet. Blanda alla ingredienser och kör i maskin, 3 minuter långsamt och 9 minuter snabbt, tills degen är elastisk och fin. Dubbla tiden om du knådar för hand.

2. Ta upp degen och knåda den lite för hand, forma den rund, lägg tillbaks den i bunken och täck med plast eller bakduk. Låt vila i 30 minuter i rumstemperatur.

3. Kavla ut hela grunddegen som en stor rektangel, eller om man har liten yta, dela degen i två och ta en degbit i taget. Blanda ihop fyllningen till en jämn smet och bred ut över den utkavlade degen. Vik den övre kanten till mitten och därefter viker du den undre kanten till den översta kanten (degen blir då i tre lager). Skär remsor och snurra knutar, placera sedan bullen i bakformar eller plåtar täckta med bakplåtspapper.

4. Låt dina bullar jäsa i avstängd ugn med endast lampan påslagen i 50-60 minuter. Jäser du i rumstemperatur får du räkna med en jästid på 90-120 minuter. Ta ut bullarna och ställ dem i rumstemperatur, sätt ugnen på 240°C.

5. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö på pärlsocker. Grädda i mitten av ugnen i 10 minuter.