BAKA

Kanelbulle XL

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **2 stora bullar**

Superstor bulle som räcker till många! Kul som alternativ till vanliga kanelbullar, särskilt på Kanelbullens dag!

Det här receptet räcker till 2 stora bullar. En bulle motsvarar 20 vanliga bullar.Degen är bakad med fördeg, det tar lite längre tid men ger saftigare bullar. Det är också viktigt att låta jäsningen ta sin tid när man bakar bullar, för att få ett lyckat resultat.

INGREDIENSER

240

Fördeg
50 g jäst
500 g vetemjöl
5 dl kall mjölk

Deg
600 g vetemjöl
200 g smör, rumsvarmt
2 st ägg, rumsvarma
2.5 dl strösocker
2 tsk salt
2 tsk kardemumma, nystött
1 tsk äkta vaniljpulver

Fyllning
300 g mandelmassa
300 g smör
1 dl råsocker
2 msk potatismjöl
3 msk kanel
1 tsk äkta vaniljpulver

Garnering
1 st ägg
1 msk vatten
1 liten nypa salt
2 dl pärlsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt mjölet och blanda några minuter i maskin. Låt jäsa övertäckt i bunken 1 timme. Förbered under tiden fyllningen.

2. Fyllning. Kör mandelmassan smidig i maskin eller med elvispens krokar. Tillsätt smöret lite i taget. Sist tillsätts råsocker, potatismjöl, vanilj och kanel. Blanda till en fluffig massa.

3. Deg. Tillsätt övriga ingredienser till degen och kör den på medelhastighet i maskinen, ca 10-12 minuter. Degen ska bli smidig och elastisk, inte för fast, den kommer kännas lite fuktig. Släng eventuellt i en liten näve mjöl i slutet av tiden så att den släpper från bunkens kant. Ta upp degen på mjölat bakbord och låt den vila under bakduk 30 minuter.

4. Baka ut till bullar. Dela degen i två delar. Kavla ut varje bit till en stor rektangel. Bred på fyllningen och skär ett par centimeter breda remsor på längden. Rulla ihop en remsa som kommer bli bullens mitt och placera på bakplåtspapper. Fyll på med resterade remsor runt om tills du har 2 stora bullar. Låt bullarna jäsa till dubbel storlek under bakduk på varsin plåt.

5. Grädda. Värm ugnen till 200 grader. Rör ihop ägg med vatten och en liten nypa salt. Pensla bullarna med äggblandningen och strö över rejält med pärlsocker. Grädda cirka 20 minuter tills bullen fått fin färg. Lägg eventuellt ett bakplåtspapper över bullen i slutet på gräddningstiden, om den får för mycket färg.