BAKA

Kardemummabullar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **35-40 bullar**

Visste ni att Kardemummabullen har en egen dag i almanackan? Nämligen den 15 maj. För många är kanelbullen det självklara valet till fikat, men jag tycker att det är minst lika gott med en nygräddad kardemummabulle! De här bullarna bakar jag med fördeg och förstås rejält med riktigt smör. Efter gräddning penslas bullarna med sockerlag för att behålla saftigheten. Sockerlagen ger också bullarna lite extra glans. Tips! Vill du inte grädda alla bullar samma dag? Det går utmärkt att frysa in ogräddade bullar! De klarar sig ett par veckor i frysen. Ta ut, låt tina och jäs och grädda sedan som vanligt.

Här hittar du tips på hur du lyckas med bullbaket.

INGREDIENSER

120

Fördeg
50 g jäst
5 dl kall mjölk
550 g vetemjöl eller siktat dinkelmjöl

Bulldeg
450-550 g vetemjöl eller siktat dinkelmjöl
200 g smör, rumsvarmt
2 st ägg (rumstempererade)
180 g strösocker
2 tsk salt
2 tsk kardemumma, nystött

Fyllning
300 g smör
200 g strösocker
2 msk vaniljsocker
3 msk potatismjöl eller maizena
1 msk kardemumma, nystött

Till pensling & garnering
1 st ägg
1 msk vatten
1 krm salt
1 dl socker (strösocker eller råsocker)
1 msk kardemumma, nystött

Sockerlag
1,5 dl vatten
1,5 dl socker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg1. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt mjölet och blanda väl.2. Plasta bunken och låt stå i rumstemperatur ca 1 timme.

2. Bulldeg1. Blanda samman alla ingredienser med fördegen (spara lite mjöl och tillsätt detta på slutet om det behövs). Kör degen i maskin på medelhastighet, 8-10 minuter. Degen ska bli blank, smidig och elastisk. Tillsätt en liten näve mjöl i slutet så släpper degen från bunkens kant.2. Täck bunken med plast eller bakduk och låt degen vila ca 30 minuter.

3. FyllningBlanda samman alla ingredienser till en jämn och fluffig massa, använd gärna hushållsassistent eller elvisp.

4. Sockerlag Koka ihop vatten och socker till en lag. Låt svalna.

5. Baka ut till bullarSkrapa ut degen på ett lätt mjölat bakbord och dela den i två lika stora bitar. Kavla ut varje bit till en stor rektangel, ca 60×40 centimeter.

6. Bred ut fyllningen i ett jämnt lager över degen. Gör ett ?treslag? av degen genom att vika den översta tredjedelen av rektangeln in mot mitten, vik sedan den undre tredjedelen över. Kavla degen lätt och jämna till den.

7. Dela degen i 1-2 centimeter breda remsor, använd kniv eller en slät sporre/pizzadelare. Det ska bli ca 18-20 remsor av varje rektangel. Snurra ihop till bullar. Se två olika exempel på bilderna ovan! Det är viktigt att tänka på att fästa änden ordentligt undertill, så att bullen håller ihop under gräddningen.

8. Lägg bullarna på bakplåtspapper och låt jäsa övertäckta till dubbel storlek. Ha inte bråttom, räkna med att det kan ta ett par timmar, beroende på hur varmt det är där bullarna jäser.

9. Pensla försiktigt de färdigjästa bullarna med ett ägg som rörts ihop med en matsked vatten och en nypa salt. Blanda socker och kardemumma, strö över bullarna.

10. Värm ugnen till 200 grader. Grädda bullarna i mitten av ugnen ca 7-8 minuter tills de fått fin färg och känns genomgräddade.