BAKA

Klassiska semlor bakade med fördeg

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **30**

Fettisdagen närmar sig! De här semlorna bakas med fördeg vilket gör dem extra luftiga och goda.

Tänk på att inte ha bråttom när du bakar bullar, låt jäsningen ta sin tid. Använd blå jäst, kall mjölk och jäs bullarna till minst dubbel storlek. Räkna med att det kan ta ett par timmar, lite beroende på hur varmt det är där bullarna jäser. Smöret som används i degen ska vara rumsvarmt och inte smältas. Väg helst mjölet för bäst resultat.
Fyll semlorna med mandelmassa och grädde efter eget tycke och smak. En semla med för lite grädde är inte kul, räkna med minst 0.5 dl grädde per semla. Gröp gärna ur en del av bullens inkråm och blanda detta med mandelmassan. Fyllningen i detta recept räcker till ca 10 stycken semlor.
Tips! Prova att använda mandel som inte är skållad om du vill ha lite grövre konsistens på mandelmassan.
Lämplig vikt för en semmelbulle är 50-60 g, receptet räcker till ca 30 st. Bullarna går bra att frysa in i påsar så snart de svalnat efter gräddning. Man kan även frysa in ogräddade bullar, då klarar de sig ca en vecka i frysen innan de förlorar jäskraften. Ta fram de frysta bullarna, tina under plast (gärna i kylskåp över natten), låt jäsa och grädda som vanligt.

240

INGREDIENSER

Fördeg
4 dl kall mjölk 3%
500 g vetemjöl special (ca 8.5 dl)
50 g jäst (blå)
2 msk strösocker

Vetedeg
150 g smör, rumsvarmt
1.5 dl strösocker
1.5 tsk salt
2 st ägg
2 tsk kardemumma, nystött
400 g vetemjöl special (ca 6.5 dl)

Fyllning
100 g mandel, skållad
100 g strösocker (drygt 1 dl)
2 msk vatten
1 droppe bittermandelarom (valfritt)
1 nypa äkta vaniljpulver (valfritt)
0.5 dl rostad mandel, hackad
6 dl vispgrädde

Till garnering
0.5 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt mjöl och socker och kör några minuter i maskin, eller rör ordentligt för hand, tills degen är slät. Täck bunken med plast eller bakduk och låt degen jäsa 1 timme.

2. Vetedeg. Blanda samman alla ingredienser med fördegen. Kör i maskin 6-10 minuter på medelhastighet till en fast och smidig deg. Knådar man för hand får man räkna med några minuters extra bearbetning. Gör gärna ett glutentest för att se om degen är färdig: ta upp en liten bit deg och forma till en boll. Tryck försiktigt ut degen mellan fingrarna. Om degbiten går att trycka ut så tunt att man nästan kan se igenom den utan att den går sönder, då är degen färdig. Låt degen vila ca 30 minuter i bunken.

3. Ta upp degen på lätt mjölat bakbord och dela den i 3 avlånga bitar. Dela varje bit i 10 och forma till runda bullar. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Vill man inte grädda alla bullar samma dag, kan man nu lägga några av bullarna på en bricka i frysen. Efter någon timme kan man lägga dem i en plastpåse, försluta väl och förvara dem upp till en vecka i frysen.
De bullar som ska gräddas samma dag låter man jäsa under plast eller bakduk till minst dubbel storlek.

4. Värm ugnen till 200 grader. Pensla de färdigjästa bullarna försiktigt med lite vatten. Grädda i nedre delen av ugnen 8-10 minuter eller tills de fått fin färg.

5. Fyllning. Gör mandelmassa genom att mixa mandeln fint i matberedare. Tillsätt strösocker och vatten. Vattnet kan man gärna tillsätta lite i taget. Blanda samman till en slät massa. Smaksätt eventuellt med bittermandelarom och vaniljpulver. Blanda mandelmassan med en skvätt vatten eller grädde för en slätare konsistens, tillsätt hackad mandel.

6. När semlorna svalnat ordentligt, klipp trekantiga lock med hjälp av en sax eller skär runda lock med en vass tandad kniv. Om man vill gröper man ur lite av inkråmet av bullarna och blandar med mandelmassan. Fördela massan i bullarna. Vispa grädden fluffig, inte för hårt. Spritsa eller klicka ut grädden över mandelfyllningen och lägg på locken. Pudra med florsocker. Servera och njut! Antingen som de är eller i en skål med varm mjölk - en så kallad "Hetvägg".