BAKA

Mina bästa semlor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **24**

Mina bästa semlor bakar jag på karlsbaderdeg - en lite finare vetedeg som innehåller äggulor, extra mycket smör och även lite bakpulver. Prova de här goda semlorna till Fettisdagen nästa vecka!

Degen bakas med fördeg, vilket gör bullarna extra luftiga och goda. Jag har använt siktat dinkelmjöl i degen, men det går bra att byta ut mot vanligt vetemjöl om man hellre vill. Semlorna fyller jag med både egengjord mandelmassa och hemkokt vaniljkräm. Vispgrädden sötar jag lätt med lite socker.
Degen räcker till 24 semmelbullar, fyllningen till 12 stycken semlor. De semlor som inte går åt går bra att frysa in så snart de svalnat. Ett tips är även att frysa in ogräddade semlor. Då fryser man in de ojästa semlorna på en bricka, när de stelnat till förvarar man dem i en påse i frysen. Ta sedan fram och tina och jäs dem som vanligt när det är fikadags.
Smöret i degen ska inte smältas, men tänk på att ta ut det i god tid innan så att det hinner bli rumsvarmt.

INGREDIENSER

Fördeg
50 g jäst
2.5 dl kall mjölk 3%
375 g siktat dinkel eller vetemjöl (6.25 dl)
1 msk strösocker

Karlsbaderdeg
400 g siktat dinkel eller vetemjöl (6.5 dl)
1.5 dl kall mjölk 3%
135 g strösocker (1,5 dl)
4 st äggulor
2 tsk vaniljsocker
2 tsk kardemumma, nystött
2 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
250 g smör, rumsvarmt
1 st ägg, till pensling (valfritt)

Fyllning & garnering (till 12 semlor)
2 dl hemkokt vaniljkräm (se länk i texten)
350 g mandelmassa, egengjord (se länk i texten)
inkråm från semmelbullarna
2 msk mjölk eller grädde
50 g hackad mandel, gärna rostad
6 dl vispgrädde
2 tsk strösocker
0.5 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg. Lös upp jästen i den kalla mjölken. Tillsätt mjöl och socker. Kör ett par minuter i maskin till en deg. Låt jäsa övertäckt i bunken ca 45 minuter.

2. Karlsbaderdeg. Tillsätt alla ingredienser utom smöret i fördegen. Kör degen i maskin på medelhastighet 5 minuter. Dela smöret i mindre bitar och tillsätt det lite i taget medan maskinen går. Låt degen blandas ytterligare 5 minuter. Se till så att allt smör blandas in ordentligt i degen, skrapa ner smöret från kanterna om det behövs. Häll i en liten näve mjöl i slutet på körtiden för att få degen att släppa från kanterna. Täck bunken med plastfilm eller bakduk och låt jäsa 30 minuter.

3. Skrapa ut degen på lätt mjölat bakbord. Dela degen i 24 bitar, använd gärna en våg, bullarna ska väga drygt 60 g/st. Forma till runda bullar. Mjöla

händerna lite lätt, degen är ganska lös och kan kännas lite kladdig. Vill man inte grädda alla bullar samma dag, kan man nu frysa in de ojästa bullarna och ta fram vid ett senare tillfälle. Placera bullarna som ska gräddas på plåtar klädda med bakplåtspapper och låt dem jäsa under plast eller bakduk till minst dubbel storlek. Räkna med 1,5-2 timmar, beroende på hur varmt det är där bullarna jäser.

4 Värm ugnen till 200 grader. Pensla de färdigjästa bullarna lätt med lite vatten eller uppvispat ägg. Penslar man med vatten får man en lite mjukare yta och inte lika mycket färg som när man penslar med ägg. Välj själv, det är en smaksak. Grädda bullarna 6-8 minuter. Passa noga så att de inte får för mycket färg, de ska vara ganska ljusa. Låt svalna helt innan de fylls med vaniljkräm, mandelmassa och grädde.

5 Fyllning & garnering. Skär av runda lock på semmelbullarna, använd en vass kniv. Gröp ur en liten del av inkråmet från underdelarna på bullarna. Riv mandelmassan grovt. Blanda inkråmet från bullarna med mandelmassan och tillsätt en skvätt mjölk eller grädde. Rör ihop till lagom konsistens, tillsätt mer vätska om det behövs. Blanda ner den hackade mandeln.

6 Fyll varje semmelbulle med en klick vaniljkräm och ovanpå det fördelas mandelmassan. Använd gärna en spritspåse. Vispa grädde och strösocker fluffigt, inte för hårt! Spritsa ut grädden snyggt på varje semla eller fördela ut den med sked. Lägg på locken och pudra med florsocker. Servera semlorna direkt och njut!