



Semmelflätan

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **10-12**

Gör en stor semla som räcker till många!

Den här stora semlan i form av en fläta räcker till 10-12 personer. Semmelflätan är bakad med fördeg vilket gör den extra luftig och god. Gör gärna din egen mandelmassa till fyllningen, recept hittar du här!

Smöret i degen ska inte smältas. Ta fram smör och ägg en stund innan bakningen så att det hinner bli rumsvarmt. Och kom ihåg att inte ha bråttom när du bakar, låt jäsningen ta sin tid! Räkna med ett par timmar i normal rumstemperatur. Vill man skynda på jäsningen kan man ställa in plåten i en kall ugn, tända ugnslampan och sätta in en djup plåt med hett vatten längst ner. Fukten och värmen gör att brödet jäser fortare.





INGREDIENSER

Fördeg

2 dl kall mjölk 3%
25 g jäst
250 g vetemjöl special (ca 4,25 dl)
1 msk strösocker

Vetedeg

75 g smör, rumsvarmt
0.75 dl strösocker
1 st ägg, rumsvarmt
0.75 tsk salt
1 tsk kardemumma, nystött
200 g vetemjöl special (ca 3,25 dl)

Fyllning

200 g mandelmassa
inkräm från semmelflätan
3 msk mjölk eller grädde
50 g rostade hasselnötter, hackade
7 dl vispgrädde
2 tsk strösocker
2 msk 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 ca 1 timme.

2

Vetedeg. Blanda samman alla ingredienser med fördegen. Kör i maskin 8-12 minuter på medelhastighet till en blank 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

Skrapa ut degen på lätt mjölat bakkbord och dela den i 3 bitar. Rulla ut bitarna till längder, 35-40 centimeter långa. Fläta ihop längderna och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Nyp ihop ändarna ordentligt och vik in dem lite under flätan för att få till en fin form. Låt flätan jäsa till minst dubbel storlek.

4

Värm ugnen till 200 grader. Pensla den färdigjästa flätan försiktigt med lite vatten. Grädda i nedre delen av ugnen 15-20 minuter eller tills den fått fin färg och känns genomgräddad. Låt svalna.

5

Fyllning. Skär av ovan delen av flätan som blir semlans lock. Gröp ur en del av inkråmet från den undre delen av flätan. Blanda inkråmet med mandelmassan och tillsätt ett par matskedar mjölk eller grädde för att få en lite lösare konsistens. Rör ner de hackade nöterna. Bred ut mandelfyllningen jämnt över hela underdelen. Vispa grädde och strösocker fluffigt, inte för hårt! Fördela grädden snyggt över mandelfyllningen, använd gärna en spritspåse. Lägg på locket och pudra över florsocker. Servera direkt!