BAKA

Snurrade dinkelbullar med lemon curd

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

Vaniljfyllda, snurrade dinkelbullar med smak av syrlig lemoncurd.

Satsen ger 36 bullar.
Baka dina bullar med fördeg så blir de extra saftiga och goda och hållbarheten blir bättre. Tänk på att fördegen måste vila i kylskåp över natten.
Om man vill kan man byta ut dinkelmjölet mot vanligt vetemjöl. Eventuellt behöver man i så fall tillsätta lite extra mjöl, eftersom dinkel suger åt sig mer vätska än vanligt vete.
Gör helst din egen lemon curd, det blir mycket godare!
Det här är en stor sats bullar och det går bra att frysa in dem när de är färdiggräddade. Men vänta i så fall med att pensla dem med smör. Ta fram ur frysen efterhand, låt tina och värm bullarna, pensla med smör och doppa dem i socker precis innan de ska serveras.

240

INGREDIENSER

Fördeg, dag 1
550 g siktat dinkelmjöl
5 dl kall mjölk
25 g jäst

Bulldeg, dag 2
550 g siktat dinkelmjöl
200 g smör, rumsvarmt
2 st ägg, rumsvarma
2 dl strösocker
2 tsk salt

2 tsk kardemumma, nystött

Vaniljfyllning
200 g smör
2 dl strösocker
4 msk vaniljsocker
4 msk potatismjöl

Smaksättning & garnering
4 dl lemon curd
1 dl smält smör
2 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Fördeg, dag 1. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt mjölet och blanda väl. Plasta bunken och låt stå i kylskåp över natten.

2. Bulldeg, dag 2. Blanda samman alla ingredienser med fördegen. Kör degen i maskin på medelhastighet ca 8-10 minuter. Degen kommer att vara ganska lös, men den ska bli smidig och elastisk. Tillsätt en liten näve mjöl i slutet så släpper degen från bunkens kant. Täck bunken med plast eller bakduk och låt degen vila ca 30 minuter. Man kan också låta degen vila i kylskåpet ett par timmar och baka ut bullarna senare.

3. Vaniljfyllning. Gör under tiden vaniljfyllningen. Blanda samtliga ingredienser till en slät massa.

4. Skrapa ut degen på lätt mjölat bakbord och dela den i två lika stora bitar. Kavla ut varje bit till en stor rektangel, ca 60x40 cm. Bred ut vaniljfyllningen 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. Dela den sedan i ett par centimeter breda remsor, använd kniv eller en slät sporre/pizzadelare. Det ska bli ca 18 remsor av varje rektangel.

5. Om degremsorna känns hårda och svåra att jobba med, kan man låta dem vila en stund på bakbordet. För att få till de snurrade bullarna, drar man lite försiktigt i remsorna, tvinnar dem och rullar ihop till "snäckor". Fäst ändarna undertill.

6. Lägg på bakplåtspapper och låt jäsa övertäckta till dubbel storlek. Ha inte bråttom, räkna med ett par timmars jästid.

7. Fyll en spritspåse med lemon curd och fördela krämen i mitten på varje bulle. Se till så att krämen hamnar i en fördjupning på bullen, men tryck försiktigt för att inte förstöra jäsningen.

8 Värm ugnen till 200 grader. Grädda bullarna i mitten av ugnen ca 10 minuter eller tills de är genomgräddade och fått fin färg. Låt svalna något. Pensla med smält smör och doppa i strösocker.