BAKA

Ylvas kanelsnurror

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **30-40 bullar**

Det är inte mycket som slår en riktigt god kanelbulle! De här snurrade bullarna är bakade med fördeg och fyllda med ett rejält lager kanelfyllning.Lägg till tid för jäsning.

Jag gör ofta en fördeg när jag bakar bullar, jag tycker helt enkelt att degen blir bättre då. Planerar man bara sitt bakade lite så är det inte alls svårt, fördegen vilar i kylskåpet över natten och dagen därpå tillsätts övriga ingredienser. Resultatet blir en deg som är lätt att arbeta med och bullarna blir saftiga och goda.Tips! Vill du inte grädda alla bullar på en gång? Frys in bullarna på en bricka när du precis snurrat ihop dem. Förvara dem sedan i plastpåsar när de fryst till ordentligt. Ta fram, låt tina, jäs och grädda som vanligt vid ett senare tillfälle. Bullarna klarar sig fint ett par veckor i frysen.

INGREDIENSER

120

Fördeg, dag 1
25 g jäst
500 g (5 dl) kall mjölk
550 g (ca 9 dl) siktat dinkelmjöl eller vetemjöl

Bulldeg, dag 2
450-500 g (ca 8 dl) siktat dinkelmjöl eller vetemjöl
200 g smör, rumsvarmt
2 st ägg, rumsvarma
180 g 2 dl strösocker
2 tsk salt
2 tsk kardemumma, nystött

Kanelfyllning
300 g smör, rumsvarmt
100 g (ca 1,2 dl) strösocker
100 g (ca 1,2 dl) farinsocker
4 msk kanel
2 msk vaniljsocker
2 msk maizena

Till pensling och garnering
1 st ägg
1 msk vatten
1 krm salt
pärlsocker

Sockerlag

150 g (1,5 dl) vatten
145 g 1.5 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 (spara lite mjöl och tillsätt detta på slutet om det verkar behövas). Kör degen i maskin på medelhastighet, ca 10 minuter. Degen kan först verka ganska lös, men den ska sedan bli smidig, blank och elastisk. Tillsätt en liten näve mjöl i slutet för att få degen att släppa från bunkens kant. Täck bunken med plast eller bakduk och låt degen vila 30 minuter. Gör under tiden kanelfyllningen.

3. Kanelfyllning Blanda samtliga ingredienser till en slät massa, gärna i maskin. Blanda ordentligt några minuter så att den blir riktigt mjuk och fluffig.

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

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

6. Bred ut kanelfyllningen 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 remsor, ca 2 centimeter breda, använd kniv eller en slät sporre/pizzadelare. (Om degremsorna skulle kännas hårda och svåra att jobba med, kan man låta dem vila en stund på bakbordet).

8. Snurra till bullar. För att få till de snurrade bullarna, drar man lite försiktigt i remsorna, tvinnar dem och rullar ihop till ?snäckor?. Fäst ändarna undertill.

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

10. Värm ugnen till 200 grader. Pensla de färdigjästa bullarna med ett ägg som rörts ihop med en liten skvätt vatten och en nypa salt. Strö över pärlsocker.

11. Grädda bullarna i mitten av ugnen ca 10 minuter eller tills de känns genomgräddade och har fått fin färg.

12. Koka ihop sockerlagen medan bullarna gräddas. Pensla bullarna med sockerlag medan de fortfarande är varma.