

Kanelbullar

Kanelbullar – grundrecept.

Den klassiska fyllningen bakas här till knutar i stället för de vanliga snurrorna.



Ingredienser, ca 35 bullar:

13 dl	Vetemjöl
1,5 dl	Strösocker
0,5 tsk	Salt
1 msk	Kardemumma, grovstött (i en mortel)
150 g	Smör (smält)
2,5 dl	Vatten
2,5 dl	Mjölk
50 g	Jäst
2 st	Ägg

Kanelfyllning:

150 g	Smör (bredbart/rumstemperatur)
1 dl	Strösocker
1 msk	Kanel, (mald)

Pensling:

1 st	Ett lätt vispat ägg (använd en gaffel)
------	--

Garnering:

0,5 dl	Pärsocker
--------	-----------

Gör så här:

1. Börja med att ta fram alla ingredienser så att du vet att du kan fullfölja baket i sin helhet.
Det är himla trist om du efter ett tag inser att du saknar nåt.
Förbered hushållsassistenten (*jag har en som på bilden*) som du använder för att blanda samman ingredienserna.
2. Häll upp nästan allt mjöl (spara lite till utbakningen), strösockret, de två äggen, saltet samt kardemumman i hushållsassistentens skål. Vänta med att köra igång den!
3. Smält smöret i en kastrull. Smöret skall bara smälta så du måste bevaka så att det inte bränds vid och mörknar.
4. Häll därefter i mjölken och vattnet och värm försiktigt till 37 grader (fingervarmt). Jag använder alltid en termometer för att få rätt temperatur.
5. Smula jästen i en bunke. Häll lite av den 37-gradiga degvätskan över jästen och rör om tills jästen löst sig. Tillsätt sedan resten av degvätskan.
6. Häll över degvätskan i hushållsassistentens skål där övriga ingredienser väntar.
7. Kör igång och arbeta degen smidig tills den släpper skålens kanter.
8. Låt jäsa övertäckt i **40 min**. (*Jag bara lägger på plastlocket över skålen, smidigt!*)
9. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Kavla ut den till en platta, ca 60 x 30 cm.
10. Bred på smör, strö på socker och kanel (*kanelfyllningen*). Vik degen en eller två gånger på längden. Det är lättare att baka in kanelfyllningen om du viker två gånger. Å andra sidan får du dra lite i remsorna när du ska forma bullarna till en knut.
11. Skär degen i remsor. Forma bullarna i form av en enkel knut utan att snurra remsorna. På så sätt får du luftiga goda bullar. Snurrar du remsorna så blir bullarna lite för hårda i min smak.
12. Lägg bullarna på bakpappersklädda plåtar och låt jäsa i **30 min**.
13. Sätt ugnen på **250°**.
14. Pensla och garnera. Grädda bullarna mitt i ugnen **8–10 minuter**.

