

BULLAR, 16 st

Turbojäsnig som ger goda bullar fast du har ont om tid.



| Redskap | Ingredienser |
|--|--|
| dl-mått msk-mått kryddmått trägaffel liten kastrull bunke degskrapa ren handduk till jäsning plastfolie till första jäsningen bullformar kavel lilleman glas ugnsplåt gaffel liten skål | <p><u>Deg:</u> 5-6 dl vetemjöl 2 dl mjölk (<i>mjölkfri går bra</i>) ½ paket jäst 50 gram margarin (<i>mjölkfritt går bra</i>) 1 krm salt 2 msk strösocker 3 krm mald kardemumma</p> <p><u>Fyllning:</u> 50 gram margarin (<i>mjölkfritt går bra</i>) 3 msk strösocker 2 tsk malen kanel (eller vaniljsocker)</p> <p><u>Pensling:</u> ½ uppvispat ägg pärlsocker/strösocker/mandel eller strössel ev. sockervatten (½ dl strösocker som du kokat upp i ½ dl vatten)</p> |

Gör så här

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna. |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete. |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 250 grader över- och undervärme. |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Smula ner ½ paket jäst i en bunke. |



- Värm 2 dl mjölk (*degspadet*) till 37 grader. Känn med ditt finger. Det ska varken kännas kallt eller varmt.

OBS: EJ FÖR VARMT DEGSPAD, DÅ DÖR JÄSTEN OCH BULLARNA BLIR PLATTA!



- Häll mjölken över jästen i bunken och rör om med **trägaffeln** så att jästen löses upp.



- Häll (tillsätt) i bunken:**
 - 2 msk socker
 - 1 krm salt
 - 3 krm kardemumma
 - 5 dl vetemjöl.
- Rör om med **trägaffeln**.



- Klicka i 50 gram rumstempererat margarin i små klickar i degen.
- Arbeta ihop till en deg.



- Strö lite mjöl på arbetsbänken.
- Ta ur degen och lägg den på den mjölade arbetsbänken.
- Knåda den smidig och elastiskt. Är degen



jättekladdig så ta lite mer mjöl.

Du ska kunna dra i degen utan att den går sönder på en gång. Då är den elastisk!



- Lägg tillbaka degen i bunken. Du behöver INTE diska den.
- Sätt plastfolie över bunken.
- Fyll diskhon med ca 5 cm varmt vatten och sätt i bunken där.
- Låt jäsa ca 20 min.

Prova om degen jäst klart genom att försiktigt trycka ditt finger mot degen. Om hålet snabbt försvinner är degen färdigjäst.



- Medan degen jäser, blanda i ordning fyllningen.
- Rör ihop i en skål med en hjälp av en gaffel:**
 - 50 gram margarin
 - 3 msk strösocker
 - 2 tsk kanel
- Lägg ut 16 bullformar på en ugnsplåt.



- Strö ut lite mjöl på arbetsbänken.
- Ta upp degen och dela den i två delar så ni får var sin.
- Kavla degen till en rektangel



Kannelsnurror

- Bred ut fyllningen med hjälp av lillemannen.



- Rulla ihop degen till en rulle.
- Skär varje rulle i 8 bitar.
(använd degskrapan)
- Lägg bullarna i bullformarna.



- Lägg en ren handduk över bullarna.
 - Ställ plåten på spisen för att jäsa, gärna 20 minuter.
- Har du ont om tid kan du hoppa över detta steg!**



- Pensla bullarna med ägg.
(knäck ett ägg i ett glas och vispa upp det med en gaffel)
- Strö över pärlsocker eller strössel.
- Grädda bullarna i mitten av ugnen 5-7 minuter.
De ska få en fin färg.



- Ta bort bullarna från plåten och låt dem svalna.
- Du kan inte lägga varma bullar i en plastpåse och knyta igen den för då bildas kondens och dina bullar blir blöta.**

TIPS!

Kanelbullens dag firas 4 oktober. Den har firats sedan 1999. Man vill uppmärksamma kanelbullen men också öka intresset för att baka hemma. Kanelbullen är ett typiskt svenskt fikabröd. Kanelbullens dag firas även i Finland.