



BAKA

Munkar

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **30**



Nyfriterade munkar kan vara något av det godaste som finns. Kanske också det svåraste att äta, i alla fall om man ska försöka låta bli att slicka sig om munnen medan man äter.

Jästid tillkommer på ca 2-3 timmar. Det blir ca 30 st munkar på en sats beroende på hur stora munkar du gör.



INGREDIENSER

50 g jäst
850 g vetemjöl
1 dl socker
1 tsk salt
5 dl kall mjölk
150 g kallt smör
2 tsk kardemumma

Topping

1 dl socker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg alla ingredienser i degblandaren och kör igång på låg hastighet. Låt degen gå i 18-20 minuter tills den är riktigt smidig.
- 2** Låt degen jäsa i rumstemperatur 2-3 timmar. Ta sedan upp den på mjölat bakbord och tryck ut degen till en jämntjock rektangel, ca 1 1/2 cm i tjocklek. Stansa ut munkar med en stans eller valfri pepparkaksform. Samla upp den överblivna degen, knåda ihop den hastigt och tryck ut den igen så att du kan stansa ut några fler munkar. Låt munkarna jäsa ca 15-20 minuter.
- 3** Hetta upp en vid stekpanna med rapsolja till ca 150-160 grader. Prova om oljan är lagom varm genom att lägga ner en degbit i pannan, blir den gyllene inom 30 sekunder är oljan lagom i temperatur. Se alltid till att ha ett lock nära till hands om olyckan skulle vara framme så att du kan kväva en eventuell brand. Brinnande olja och vatten är ingen bra kombination.
- 4** Friterar munkarna några i taget, ca 45 sekunder på varje sida. Ta upp munkarna och doppa i strösocker.
- 5** Munkarna är godast samma dag men går att spara, allra bäst håller de då i frysen.
- 6** TIPS! För extra goda munkar kan du fylla dem med din favoritfyllning. Munkarna fyller du efter att du har friterat dem. Använd en spritspåse med tyll på och spritsa i vaniljkräm, sylt, nutella, dulce de leche eller något annat gott.