



03

feb 2016

Stockholms bästa semla

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har testat semlor från några av Stockholms mest populära bagerier för att kora den bästa semlan inför semmeldagen den 9 februari.

Vin & Matguidens redaktion älskar semlor och att kora Stockholms bästa semla kändes som en självklarhet. Det enda som behövdes var semlor från utvalda bagerier, vackra fat och en semmelälskande jury. Med facit i hand kan samtliga sju jurymedlemmar enas om att det här med att prova semlor är svårare än man tror.



Vi valde ut sex stycken bagerier från olika delar av centrala Stockholm som anses ha bra semlor. De tävlande bagerierna var: Tössebageriet, Thelins Konditori, Haga Tårtcompani & Bageri, Gateau, Brunkebergs Bageri och Vete-katten.



Semlorna har bedömts utifrån brödet, grädden, mandelmassan och helheten. Det där med hur semlor ska smaka är högst individuellt och juryn hade mycket svårt att enas om vilken semla som skulle plocka hem förstapriset.

Flera tyckte att Vete-katten var den självklara vinnaren, främst tack vare sin otroligt luftiga, nästan brioche-liknande bulle och goda mandelmassa. Andra ansåg att Brunkebergs Bageri bjuder på en spännande semla med rejäl kardemummasmak i bullen och en härlig mandelmassa med rostade mandelspån.

Tack vare sina olikheter enades juryn om att ge en delad förstaplats till båda ovanstående bagerier. Man får två väldigt olika semlor beroende på vilket av de två bagerierna man väljer med båda är vinnare.



Vete-katten 40 kr - Klassiker som visar att gammal är äldst. Glöm torra och kompakta vetebullar, den här bullen är lätt som ett moln! Smlan från Vete-katten har dessutom en smakrik och god mandelmassa som inte är alltför söt, med lagom mycket bittermandel. Grädden smakar bra och kommer i lagom mängd. Hela smlan kommer i en bra storlek och alla ingredienser känns väl avvägda mot varandra.



Brunkebergs Bageri 42 kr ? En smla med tydlig kryddighet och rena smaker. Vetebullen är fluffig och fin, det vi gillar bäst är den tydliga smaken av kardemumma som dessutom gör bullen extra tjugig. Mandelmassan är god och innehåller mandelflarn vilket ger en rostad karaktär och lite tuggmotstånd. Grädden har en osötad, naturlig smak. Kanske aningen för mycket grädde men den väl tilltagna mandelmassan väger upp. I sin helhet är detta en riktigt bra smla.



Förutom de båda vinnarna provar vi flera andra goda semlor. Haga Tårtcompani & Bageri (38 kr) bjuder på en trevlig semla som smakar mycket bra i sin helhet. Bullen är luftig och grädden är fint vispad med en lagom söt smak, helt klart den godaste grädden!

Semlan från Gateau (40 kr) har, likt Brunkebergs Bageri, en bulle med tydlig och god kardemummasmak. Grädden är mäktig men smakar som riktig, hemvispad gräde vilket flera i juryn uppskattar. Mandelmassan är något för söt vilket dock gör helheten aningen mastig.



Thelins Konditori (38 kr) tilldelas priset för bästa lock. För övrigt smakar den som en semla ska göra utan att sticka ut åt något håll. Mandelmassan innehåller mandelflagor som bidrar till en härlig konsistens. Grädden känns dock lite väl luftig vilket gör att den inte smakar så mycket.

Mandelmassan i Tössebageriets semla (42 kr) har en svag ton av apelsin som är annorlunda och går hem hos några i juryn. I det stora hela smakar semlan bra, men vi tycker att semmelwrapen är snäppet bättre.



De fina faten kommer från Mateus kollektioner Bubbles, Lace och Tord Boontje. Bagerierna är utvalda bland mängder av bra bagerier i och omkring Stockholm. Vi vill förtydliga att alla semlor i enskild bedömning är av god kvalitet och utan att jämföra med varandra har vi sex stycken bra semlor. Artikeln är inte sponsrad och testet har skett genom opartisk bedömning.