BAKA

Kanelbullar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **80 min** Portioner: **40**

80

Kanelbullens dag närmar sig - ladda upp med riktigt goda kanelbullar!

Det här receptet ger omkring 40 stycken kanelbullar, det går bra att halvera receptet om man vill göra en mindre sats. Bullarna går förstås bra att frysa in, ta då fram och låt tina i rumstemperatur innan de värms en kort stund i 150 grader varm ugn. Man kan även frysa in bullarna ogräddade, för att sedan ta fram och tina, gärna i kylskåp över natten. Jäs och grädda dem som vanligt. Jästen förlorar kraft om bullarna förvaras för länge i frysen, men en vecka brukar inte vara något problem. Perfekt om man vill vara ute i god tid med bullbaket, och njuta av nygräddade kanelbullar när det passar!
Istället för att pensla bullarna med ägg innan de gräddas, stryker jag dem med sockerlag när de precis kommit ut från ugnen. Sockerlagen gör att bullarna håller sig saftiga längre och de får en fin glans.
Använd kall degvätska när du bakar kanelbullar, och låt jäsningen ta tid. Ju längre jästid desto bättre utvecklas smakerna. Man ska inte ha bråttom, räkna med ett par timmars jästid!

INGREDIENSER

Vetedeg

5.5 dl kall mjölk
75 g jäst
1200 g vetemjöl special
2.25 dl strösocker
200 g smör
1.5 tsk salt
3 tsk mald kardemumma
1 st ägg

Remons (Fyllning)
200 g mandelmassa
200 g smör, rumsvarmt
2 msk strösocker
2 msk marsanpulver
1 msk vaniljsocker
3 msk kanel

Garnering
1.5 dl pärlsocker

Sockerlag
1 dl strösocker
1 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Vetedeg. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt övriga ingredienser och kör degen i maskin på medelhastighet i 10 minuter tills den blivit smidig och elastisk. Knådar man degen för hand får man räkna med 15 minuter. Låt degen vila på mjölat bakbord, övertäckt med plastfilm eller bakduk, i 30 minuter.

2. Fyllning. Kör mandelmassan smidig i maskin med vingen som insats, alt använd elvispens krokar. Blanda ner smöret lite i taget. Sist tillsätts socker, marsanpulver, vaniljsocker och kanel. Blanda till en fluffig massa.

3. Dela degen i två delar. Kavla ut till två stora rektanglar på lätt mjölat bakbord. Bred på fyllningen. Rulla ihop degen på längden, spänn den hela tiden när den rullas. Skär i bitar, ca 20 st per rulle. Placera bullarna i pappformar. Lägg på plåt och låt jäsa under plast eller bakduk till dubbel storlek. Räkna med ett par timmars jästid. Om man vill skynda på jäsningen, kan man man sätta bullplåten i en kall ugn med en skål hett vatten i botten och stänga luckan, vattenångan gör att bullarna jäser snabbare.

4. Sockerlag. Koka sockerlagen under tiden som bullarna jäser. Hetta upp sockret och vattnet i en kastrull tills sockerkristallerna lösts upp. Låt svalna.

5 När bullarna är färdigjästa, strö på rikligt med pärlsocker. Grädda i 225 grader 7-10 minuter, eller tills bullarna fått fin färg.

6 Pensla med sockerlag så snart bullarna tagits ut från ugnen.