

Brödkulturs bästa bullar

⌚ ½ TIMME + 10 ½ TIMMES
JÄSNING + 10 MIN I UGN

Den långa jästiden ger bullarna god smak och fin struktur och gör dem saftiga och goda. Degen behöver inte knådas.

Till ca 24 bullar:

- 25 g jäst
- 5 dl kall mjölk (500 g)
- 12 dl vetemjöl special (720 g)
- 1 dl strösocker (90 g)
- 2 tsk stött kardemumma
- ½ tsk salt
- 125 g smör, rumsvarmt

Fyllning:

- 250 g smör, rumsvarmt
- 2 dl strösocker (180 g)
- 3 msk mald kanel eller 2 tsk stött kardemumma

Kardemummatopping till 24 bullar:

- 2 ägg, uppvispade
- 2 tsk stött kardemumma
- 1 ½ msk strösocker

Kaneltopping till 24 bullar:

- 2 ägg, uppvispade
- 1 dl pärlsocker

Gör så här:

1. På kvällen: Smula jästen i en bunke eller hushållsmaskin. Tillsätt lite av mjölken och rör ut jästen. Tillsätt resterande mjölk, mjöl, socker, kardemumma och salt. Rör ihop till en kladdig deg. Plasta bunken och låt stå i rumstemperatur 30 min.

2. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och knåda/nyp in smöret. Ta hjälp av en degskrapa och knåda degen lite. Lägg i en bunke och täck med plastfolie. Låt stå i

rumstemperatur ca 2 timmar.

3. Ta upp och dra lite i den. Plasta och ställ bunken i kylen över natten och låt jäsa ca 8 timmar. (Här kan du eventuellt kavla ut och göra bullar och sedan kalljäsa bullarna i kylskåp.)

4. På morgonen: Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och kavla ut till en platta, ca 50 x 60 cm.

5. Fyllning: Vispa ihop smör och socker och bre ut jämnt över degen. Strö över kanel eller kardemumma. Vik in en tredjedel från ena sidan, sedan en tredjedel från



andra sidan. Mjöla lite extra runt om och på degen. Kavla degen till en 60 x 25 cm stor platta.

6. Skär ca 2 cm breda remsor. Ta upp en degrensa och håll den mellan händerna. Snurra degremsan två varv kring ena handens pek- och långfinger. Spänn sista biten tvärs över bullen och vik in änden på bullens undersida.

7. Lägg bullarna på plåtar med bakplåtspapper, spraya med vatten och täck med bakduk. Jäs till nästan dubbel storlek, ca 1 ½–2 timmar i rumstemperatur.

8. Sätt ugnen på 225°. Grädda mitt i ugnen tills de fått fin färg, ca 10–12 min.

9. Kardemummatopping: Blanda kardemumma och socker. Ta ut plåten. Pensla bullarna med äggvispet och strö över kardemummasockret.

10. Kaneltopping: Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över pärlsockret. Grädda bullarna mitt i ugnen 10–12 min.

11. Ta ut plåten och pensla eventuellt med lite uppvispat ägg för extra glans. ❖

Provköket tips!

❖ Det går att kavla och baka ut bullar och sedan kalljäsa dem i kylen över natten; då slipper man utbakningsmomentet på morgonen. Låt dem jäsa 1 ½–2 timmar i rumstemperatur.

❖ Använd en pizzaskärare för att skära ut längder.