

på tallriken

Semlor



20-25 bullar:

- 50g jäst
- 75 g smör
- 4 dl mjölk
- 1 burk kesella (2,5dl)
- 1 dl socker
- 1/2 tsk salt
- 1 tsk stött kardemumma
- 1 tsk hjorthornssalt
- ca 13 dl vetemjöl + 1 dl till utbakningen
- 1 uppvispat ägg till pensling

Fyllning:

- Lite av inkråmet från bullarna
- Mandelmassa
- En skvätt grädde
- Vispad grädde (ev. smaksatt med några nypor socker och vaniljsocker).

Samt florsocker till pudring av locken.

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull , blanda i mjölken och värm till 37 grader.
2. Rör ut jästen med lite av degspadet, tillsätt resten av spadet, salt, socker, kesella, och kardemumman.
3. Häll i mjölet utrört med hjorthornssaltet.
4. Arbeta i maskin ca 5 minuter eller för hand 7-8 minuter, låt därefter jäsa i 50 minuter.
5. Baka ut ca 25 bullar beroende på vilken storlek man vill ha. Låt jäsa under bakduk i omkring 25-30 minuter.
6. Pensla med ägg och grädda i ca 10 minuter i 225°C.
7. Låt svalna.
8. Skär av topparna/locken och gröp ur lite av nederdelens inkråm.
9. Blanda lite av brödslandet med mandelmassa och en skvätt grädde. Tryck ner massan i bullarna.
10. Vispa grädden som du klickar eller spritsar på. Jag brukar ta några nypor vaniljsocker och strösocker i grädden, så blir det extra gott.
11. På med locken som pudras med florsocker.