

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SAFFRANSBULLAR MED EXTRA AV ALLT

RECEPT FRÅN @STINABAKAR71



Ca 30 bullar:

- 2 pkt saffran
- 1 tsk socker
- 1 tsk rom

***Tangzong (se nedan) :**

- 40 g vetemjöl special eller Manitoba Cream
- 100 g havremjöl eller vanilj mjölk
- 100 g vatten

Övriga degingredienser:

- 800-900 g vetemjöl special
- 1 pkt/ 14 g torrjäst
- 320 g havremjöl eller vanlig mjölk 3%
- 180 g socker
- 1 msk vaniljsocker
- 1 ägg
- 250 g smör (rumstempererat)
- 1 tsk salt

Fyllning:

- 100 g smör (rumstempererat)
- 200 g mandelmassa (grovriven)
- 1 msk kardemumma (mortlad)
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 msk farinsocker

Pensling och toppping:

- 1 ägg
- 1 msk vatten
- 1/2 krm salt
- mandelspån

Gör så här:

Börja med saffransblandningen och tangzong. Båda dessa kan du med fördel göra dagen innan.

1. Blanda saffran med socker och rom. Låt stå att dra några timmar, gärna i kylan över natten.

Tangzong:

1. Mät upp ingredienserna i en kastrull, sätt plattan på låg värme och vispa hela tiden tills smeten har kommit upp till 66 grader. Det ska bli som tapetklistor.
2. Låt smeten svalna, täck med lock och låt stå i rumstemperatur och använd sedan den som bas för resten av degen.

Degen:

1. Börja med att blanda mjölet (börja med 800 g) med 1 paket jäst i en bunke så att dessa båda "lärt känna varandra".
2. Häll efter en stund över mjöl-och jästblandningen i din hushållsassistent och tillsätt sedan alla ingredienserna (inkl saffranblandningen och tangzong) **utom** smör och salt.
3. Mixa i ett par minuter och tillsätt sedan det rumstempererade smöret i omgångar. Mixa därefter degen i 15 minuter.
4. Först nu tillsätter du saltet. Glutenet i degen stärks om saltet tillsätts i slutet av knådningen.
5. Kör maskinen ytterligare 5 minuter. Ev får du tillsätta lite mjöl på slutet, men var

- pärlsocker
- 1 dl vatten
- 1 dl socker

***Tangzong** är en japansk metod, som innebär att man gör en redning på lite av mjölet och degvätskan. Redningen tillsätter man sedan med resten av ingredienserna. Detta gör bullarna extra saftiga eftersom redningen gör att degen kan binda mer vätska.

försiktig. Degen får gärna vara lite lös, men ska inte fastna på fingrarna.

Dags för fyllningen:

1. Mortla kardemumman och grovriv mandelmassan.
2. Lägg därefter alla ingredienserna i en bunke och vispa med en degkrokförsedd elvisp.

Dags att knåda och kavla:

1. När degen är klar tar du ut den på mjölat bakkbord och kavlar ut den till en rektangel, cirka 90 x 30 cm.
2. Bred på fyllningen och vik ett treslag, dvs du viker den översta tredjedelen av rektangeln in mot mitten och viker sedan den nedre tredjedelen in mot mitten. Degen ska alltså bli 90 x 10 cm. Kavla lätt över degen så alla luftbubblor försvinner och all fyllning sätts på plats.
3. Nu ska du skära 30 st remsor, cirka 3 cm breda. Det är smidigt att använda en pizzaslicer. Sedan gör du två snitt i varje remsa, så du får tre delar (lämna cirka 1 cm högst upp så degen fortfarande hänger ihop).
4. Fläta remsorna och rulla ihop. Ställ bullarna i muffinsplåt.
5. Täck med kökshandduk (eller plastfolie) och låt bullarna jäsa i 2-3 timmar.

Under tiden bullarna jäser kan du göra ett sockerlag.

1. Koka upp 1 dl vatten och 1 dl socker tills sockret har smält.

När bullarna börjar bli färdigjästa sätter du ugnen på 225 grader.

1. Vispa ägg, lite vatten och lite salt i en skål. Innan bullarna går in i ugnen penslar du dem med äggblandningen, strör över mandelspån och pärlsocker.
2. Grädda i cirka 10 minuter, men eftersom alla ugnar är olika får du hålla koll mot slutet.
3. Pensla de varma bullarna med sockerlag, låt dem svalna lite - sen är det bara att njuta!