

Saffranssockerbullar



Det går utmärkt att använda kall degvätska till detta recept, men då får du räkna med lite längre jäsningsstid första omgången – upp till dubbelt så lång tid. Om du vill ha ungefär en timmes jäsningsstid kan du värma upp mjölken och grädden i en kastrull, men inte till 37 grader. 25-30 grader räcker!

 ca 3 tim. 0min

 Gilla  Spara  Skriv ut

Ingredienser

2 gram [saffran](#)
 4 dl mjölk 3%
 1 dl [vispgrädde](#)
 250 gram kesella 10 %
 50 gram [jäst](#)
 0,5 tsk [salt](#)
 2 dl [strösocker](#)
 100 gram [rumstempererat smör](#)

16 dl [vetemjöl special](#), använd inte allt på en gång
 1 st [ägg till pensling](#)

Sockerlag

0,5 dl [strösocker](#)
 0,5 dl [vatten](#)

Kardemummasocker

0,5 dl [strösocker](#)
 0,5 msk [kardemummakärnor](#)

Köp hem dina ingredienser här



I samarbete med MatHem

Tillagning

30 st (3 plåtar):

1. Mortla saffranet tillsammans med någon nypa socker, så att pistillerna finfördelas. Väljer du att värma på degvätskan kan du tillsätta saffranet i kastrullen och värma på det tillsammans med mjölk och grädde.

2. Häll ner mjölk, grädde och saffran i en degblandare. Smula ner jästen och rör runt tills jästen lösts upp och rör sedan ut kesella i bunken. Tillsätt salt, strösocker och

smör i kuber.

3. Börja hälla i mjöl medan maskinen är igång. Tänk på att bara tillsätta lite i taget och se hur degen utvecklas. Det kan hända att just din deg behöver flera deciliter mindre mjöl än vad som står angivet. Varje deg är unik! Låt degen hellre vara lite kladdig än fast och torr.

4. Bearbeta degen på låg hastighet i 15 minuter. Den långa bearbetningen kommer stabilisera degen och göra den mindre kladdig. Friktionen i maskinen gör att temperaturen kommer att höjas ytterligare. När degen bearbetats strör du lite mjöl över degen och lägger en handduk över bunken, eller spänner över plastfolie. Låt degen jäsa till dubbel storlek, cirka en timme.

5. Gör sockerlag och kardemummasocker under jäsningen: Koka ihop ½ dl strösocker med ½ dl vatten och låt svalna. Mortla ½ msk kardemumma och blanda med 1 dl strösocker.

6. Sätt ugnen på 225 grader (200 grader med varmluft). Stjälp upp degen på ett mjölat bakbord. Degen behöver inte knådas, bara arbetas ihop så att du kan dela den i tre bitar. Lägg två delar under en duk och börja med den tredje.

7. Smörj en bakplåt, eller lägg på bakplåtspapper. Dela varje tredjedel i tio mindre bitar, och runddriv bitarna till runda, släta bullar (runddrivning innebär att du "puffar" in kanterna under bullen om och om igen med sidan av handflatorna, tills ovansidan på bullen är slät. Runddrivningen gör bullarna jämna, och åstadkommer en spänning i degen inför jäsning).

8. Placera bullarna på plåtarna med gott om utrymme för jäsning. Lägg en kökshandduk över bullarna medan du bakar ut de andra delarna och låt jäsa till dubbel storlek, cirka 45 minuter.

9. Pensla de jästa bullarna med uppvispat ägg. Grädda bullarna gyllene i mitten av ugnen, 10-12 minuter. Låt bullarna svalna lite.

10. Pensla på sockerlagen på bullarna, och doppa dem i kardemummasockret.

11. Strösockret gör att bullarna är godast nygjorda. Vill du frysa in bullarna så väntar du med sockerlag och kardemummasocker tills de är upptinade och färdiga att servera.

Recept: Linnea Swärd

Foto: Maddzan Lindblad



Se näringsvärde per portion

Receptet är skapat av:



» Fler recept från Tastelines kockar och våra gästkockar

 Skriv ut  Spara