

Kanelbullar

Portioner: ca 45 bullar

Ingredienser:

- 15 1/2 dl (900 g) vetemjöl, 1 dl strösocker eller vit sirap,
- 1 tsk salt, 1-2 tsk stött eller mald kardemumma,
- 150 g rumstempererat smör, 50 g (1 paket) jäst för söta degar, 5 dl mjölk
- Fyllning: 100 g rumstempererat smör, 3/4 dl strösocker, 2 msk mald kanel
- Pensling: ägg
- Garnering. pärlsocker

Gör så här:

1. Häll det mesta av mjölet samt strösocker, salt och kardemumma i matberedarens skål. Klicka i smör och smula jästen över.
2. Värm mjölken till fingervarm, 37°. Häll över ingredienserna i skålen och bearbeta kraftigt till en blank och smidig deg som släpper skålens kanter,
3. Låt degen jäsa under lock i skålen till dubbel storlek, ca 30 minuter. När den är färdigjäst har den en torr och glansig yta.
4. Kör några varv i maskinen. Tag sedan upp degen på mjölat bakbord och knåda lätt igenom den.
5. Dela degen i två bitar, som får vila någon minut innan du kavlar ut dem. Under tiden blandar du samman fyllningen och rör till en smidig smet.
6. Kavla ut varje degbit till en avlång kaka, ca 25 x 50 cm.
7. Bred ut hälften av fyllningen på varje kaka. Rulla ihop från långsidan, inte för hårt.
8. Skär varje rulle i 24 bitar, dvs ca 2 cm breda.
9. Ställ bitarna med snittytan uppåt i pappersformar på en plåt. Täck med bakduk och låt bullarna jäsa ca 30 minuter. Värm under tiden ugnen till 250°.
10. Tryck försiktigt på bullen. Om degen snabbt höjer sig, är den färdigjäst. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.
11. Grädda bullarna mitt i ugnen 5-8 minuter.
12. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.

