

Kanelbullar

Ingredienser

Ca 30 st

Fördeg

13 g jäst

150 g surdeg

500 g mjölk

600 g Vetemjöl special

Buldeg

12 g jäst

150 g smör

135 g strösocker

2 tsk malen kardemumma

1 tsk salt

180 g Vetemjöl special

Pensling:

ägg

pärldsocker



Fyllning:

150 g rumsvarmt smör

1 dl socker

2 msk kanel

100g mandelmassa

Fördeg:

Blanda samman alla ingredienserna i en degblandare och kör i ca 2-3 minuter, tills degen är slät. Om man gör detta för hand så blandas först jästen ut i mjölken innan mjölet rörs ner med en träslöv. Rör runt i några minuter tills degen känns slät, låt stå övernatten i kylskåp

Buldeg

Blanda samman alla ingredienser med fördegen arbeta degen smidig för hand eller i maskin tills degen släpper bunkens kanter.

Sätt ugnen på 250°C.,

Rör ihop smör och kanel till fyllningen.

Kavla ut degen till en rektangel och bred på fyllningen jämt över hela och strö ut mandelmassa.

Vik ihop degen längs långsidan.

Skär ca 1,5 cm breda remsor av degen som du tvinnar, sedan snurrar du till en snurra och lägg änden under. Lägg på plåtar med bakplåtspapper.

Täck plåtarna med bakdukar och låt jäsa 30-40 minuter. Sätt ugnen på 250 grader.

Pensla med uppvispat ägg och strö på pärldsocker.

Baka mitt i ugnen ca 6-8 minuter tills de är gyllene både ovanpå och under bullen.

Lägg bullarna på galler och låt svalna under duk.