

Chocolate chip-bullar

Idag har vi haft bakmåndag här hemma. För att undvika iPads och mobiler har vi infört roliga aktiviteter som håller oss alla borta från teknikens värld några timmar.

Eftersom Tims födelsedag är på ingång, bakade vi lite till den. Älskar allt med chocolate chips i sig. Nu blev det chocolate chip-bullar.



Chocolate chip-bullar

Ca 40 bullar

5 dl mjölk
100 g mörk sirap
1000 g vetemjöl
75 g jäst
5 g salt
10 g kanel
100 g socker
200 g rumsvarmt smör
100 g kakao
300 g mörka chokladdroppar (grovhackad choklad går också bra)

Garnering

Ägg till pensling



Värm mjölken till 37 grader och blanda ut jästen med lite av mjölken. Rör sedan ner resten av mjölken, sirapen och hälften av vetemjålet. Låt jäsa en timme i rumstemperatur.

Tillsätt övriga ingredienser utom chokladen och knåda väl. Tillsätt chokladen när degen nästan är klar. Forma runda bullar och lägg dem på en plåt. Låt stå 5-10 minuter och platta sedan till dem en aning. Låt jäsa till dubbel storlek i rumstemperatur.

Pensla med ägg och grädda i 190 grader 10-12 minuter beroende på ugn (jag hade dem inne lite

längre ändå).