

Kardemummabullar med 12 timmars jästid

Ida bjöd på så goda bullar i Stockholm sist när vi var där och hälsade på. Fick receptet och gjorde till min födelsedag. Alla gick åt. Bullarna smakade precis som bullar man kan köpa på ett fik. I och med att de jäser länge blir de mycket godare och mycket finare.

Det passade mig ganska bra att börja baka vid 14-tiden på eftermiddagen, låta bullarna jäsa över natten och sedan grädda dem på morgonen. Hatar all disk som blir när man bakar bullar, så att dela upp det på två dagar var super!



Kardemummabullar

Fördeg

5 g jäst (1 tsk)

250 g vatten (2 1/2 dl)

250 g vetemjöl special (4 dl)

Deg

Fördegen från ovan
650–700 g vetemjöl special (11-11 1/2 dl)
250 g mjölk (2 1/2 dl)
10 g hel kardemumma, mortlas (1 msk)
6 g salt (1 tsk)
150 g strösocker (1 3/4 dl)
150 g rumsvarmt smör (hyvla det om det är kallt)

Kardemummafyllning

250 g rumsvarmt smör
40 g kardemumma (4 msk)
250 g strösocker (3 dl)

Socketlag (för pensling)

1/2 dl vatten
1/2 dl strösocker
1/3 vaniljstång

Börja med fördegen. Rör ihop jäst, mjöl och vatten i en degbunke. Täck med lock eller plastfolie och låt stå i rumstemperatur 5-6 timmar. När fördegen bubblat upp för att sedan börja sjunka ihop igen är den klar att baka med.

Blanda fördegen med mjöl, mjölk, kardemumma och salt och knåda ihop till en deg, för hand eller i maskin. Tillsätt sedan smör och socker och knåda tills degen gått ihop och blivit spänstig och fin - cirka 15 minuter för hand, något snabbare i maskin. Degen är väldigt kladdig till en början, men vänta med att tillsätta mer mjöl, den blir smidig efter knådningen. Om man knådar för hand är en degskrapa ett måste för att skrapa ihop degen mellan varven. Strö lite mjöl på bordet precis på slutet för att forma den till en slät och fin deg. Täck degen med plastfolie och låt den vila 30–60 minuter.

Gör fyllningen under tiden. Om smöret är kallt och hårt kan man banka det lite med en kastrull, så blir det lättare att blanda. Mortla kardemumman och blanda samman fyllningen med matberedare eller elvisp om du har, annars vispa med en trägaffel.

Mjöla bakbordet och tryck ut degen lite för hand innan du kavlar ut den till cirka 80 x 40 cm (får det inte plats på bakbordet kan man förstås göra det i två omgångar). Försök göra den så jämn och rak som möjligt. Bred på fyllningen och vik den sedan två gånger på längden som man viker ett brevpapper. Vrid sedan på hela paketet så att de öppna ändarna kommer på sidorna. Kavla ut den en aning så att den blir cirka 50 cm bred och 20 cm hög.



Skär strimlor av degen med en kniv eller en sporre. Ett tips är att väga de första för att få lite koll på hur stora bullarna blir. Mellan 65 och 75 gram är ganska lagom. Snurra remsorna till en bulle efter bästa förmåga. Lägg bullarna att jäsa på plåtar med bakplåtspapper.

Stänk lite vatten på bullarna och sätt sedan in dem i en avstängd ugn. Låt jäsa över natten eller cirka 7–8 timmar. Det är viktigt att bullarna får jäsa ordentligt. Tvekar du, låt dem stå någon timme till.

Ta ut plåtarna ur ugnen och sätt på den på 250 grader. Om du har varmluftsugn kan du baka två plåtar på en gång, sänk i så fall temperaturen till 200 grader. Annars gräddar du plåtarna en och en på 225 grader. Låt stå tills bullarna fått bra färg ovanpå och under (lyft gärna på en och kika), det tar ungefär 10 minuter. Under tiden, koka sockerlagen. Blanda vatten, socker och fröna från vaniljstången och låt det koka upp.

Ta ut bullarna, pensla genast med sockerlagen och garnera med socker.