

# KANELBULLAR

## Ingredienser

Portioner: 20 st

- 1/2 paket jäst (à 50 g)
- 50 g smör
- 3 dl mjölk
- 1/2 dl socker
- 1 krm salt
- 8 dl vetemjöl

## Fyllning

- 50 g smör
- 2 tsk malen kanel
- 1/2 dl socker

## Pensling

- ägg
- pärlsocker

## Så här gör du

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 20 st portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

1. Smula jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull eller i en skål i mikrovågsugnen på full effekt (max 800 W) ca 30 sek. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt, 37°C. Häll lite av degvätskan över jästen och rör tills den löst sig.
2. Tillsätt resten av degvätska, socker, salt och nästan allt vetemjålet, spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig för hand eller i maskin tills degen släpper bunkens kanter. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.
3. Rör matfettet smidigt med socker och kanel till fyllningen. Ta upp degen på arbetsbänk och knåda den smidig med resterande mjöl. Kavla ut degen till en platta, ca 30x40 cm. Bred på fyllningen och rulla ihop från

långsidan. Skär rullen i ca 2 cm breda bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt på en bakpappersklädd plåt eller i bullformar av papper.

4. Låt bullarna jäsa under bakduk ca 20 min. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över lite pärlsocker. Grädda bullarna mitt i ugnen i 250°C, ca 8 min. Låt kallna på galler under bakduk innan de packas i påse eller burk med lock