

Bullbak för fika i bersån

Bullar för kalaset, fikat eller bara för att ha i frysen. Här är fem recept på goda bullar.



Foto: Ulf Svensson

Grunddeg till vetebullar

Ingredienser 40 bullar

50 g	jäst, för söta degar
150 g	smör
5 dl	mjök
1 dl	strösocker
0,5 tsk	salt
2 tsk	kardemummakärnor, stötta
1,4 l	vetemjöl, (840 g)

Tillagning

En vetedeg ligger som grund till fem sorters bullar. Använd gärna stenmalet ekologiskt vetemjöl från Saltå kvarn.

1. Smula ner jästen i en degbunke. Smält smöret och häll i mjölken. Värm till 37°. Rör ut jästen i degvätskan.
2. Tillsätt socker, salt och kardemumma. Rör ner nästan allt mjöl, spara ca 1/2 dl till utbakning. Arbeta degen 5–10 min.
3. Låt degen jäsa ca 30 min under bakduk.



Sockerkringlor

Ingredienser 20 stycken

25 g	jäst
100 g	smör
2 dl	mjök
1 st	ägg
0,5 dl	socker
1 krm	salt
	hjørthornssalt, 3/4 tsk
7-8 dl	vetemjöl

Pensling:

50 g	smör, smält
0,5 dl	socker
1 msk	vaniljsocker

Tillagning

Hembakade bullar som penslas med smör och doppas i socker före servering.

1 Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt mjölken och värm till 37 grader. Lös upp jästen i lite av degspadet.

2 Tillsätt resten av degspadet, ägg, socker, salt, hjørthornssalt och det mesta av vetemjölet. Arbeta till en smidig deg.

3 Låt jäsa övertäckt i 40 minuter. Arbeta degen på mjölat bakbord och dela den i 20 bitar. Rulla ut till 35 cm långa längder. Forma till kringlor.

4 Lägg på plåt med bakpapper och låt jäsa i 30 minuter. Grädda i mitt i ugnen i 250 grader, cirka 8 minuter.

5 Pensla med smält smör och doppa i socker blandat med vaniljsocker. Ska kringlorna sparas, så vänta med att pensla dem tills de ska serveras.



Foto: Holger Edström

Sommarbullar med toscatäcke

Ingredienser 36 bullar

Vetedeg:

150 g	smör
5 dl	mjök
50 g	jäst
1 dl	strösocker
2 krm	salt
1 msk	kardemumma, mald
870 g	vetemjöl, (14,5 dl)
1 st	ägg, till pensling

Toscasmet:

150 g	smör
2 st	mandel, rostad, flagad (påsar à 100 g)
2 dl	strösocker
0,5 dl	vetemjöl
0,5 dl	mjök
0,5 msk	vaniljsocker

Fyllning:

100 g	smör, rumsvarmt (50 + 50 g)
2 msk	strösocker, (2 + 2 msk)
1 msk	kardemumma, mald (0,5 + 0,5 msk)

Tillagning: Sommarbullar med toscatäcke

Gardera med bakplåtspapper så slipper du eventuell toscakräm på plåten.

1. Smält smöret i en kastrull. Häll i mjölken och låt blandningen bli fingervarm, 37°.
2. Finfördela jästen i en bunke eller i en hushållsassistent. Rör ut jästen i lite av degvätskan. Blanda ner resten av degvätskan, socker, salt och kardemumma.
3. Blanda i det mesta av mjölet (spara 1/2 dl till utbakning) och arbeta eller kör till en smidig deg som släpper bunkens kanter. Täck och låt degen jäsa 30 min.
4. Sätt ugnen på 250°. Blanda samtliga ingredienser till toscatäcket i en kastrull. Rör om och låt den sjuda ca 1 minut på svag värme. Ställ åt sidan.
5. Sätt 36 pappersformar på en plåt med bakplåtspapper.
6. Dela degen på mitten. Kavla degen i två omgångar, ca 35 x 50 cm. Bred ut det rumsvarma smöret och strö över socker och kardemumma.
7. Rulla ihop degen från långsidan och skär rullen i 18 bitar, ca 3 cm breda. Lägg bullarna i formarna. Låt jäsa övertäckta 30–40 min.
8. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen ca 5 min.
9. Fördela toscasmeten över bullarna och grädda ytterligare 6–7 min. Låt svalna på galler.



Foto: Per Magnus Persson

Caferians vaniljknutar

Ingredienser 35 bullar

50 g	jäst
250 g	smör eller margarin
5 dl	vatten eller mjölk
1 dl	strösocker
1 tsk	salt
17-18 dl	vetemjöl

Fyllning:

150 g	smör eller margarin
1 dl	vaniljsocker
1 dl	strösocker

Pensling:

1 st	ägg
------	-----

Garnering:

pärsocker

Tillagning

På Caferian används alltid vegetabiliskt margarin och vatten, och bullarna blir helt laktosfria.

1. Smula jästen i en bunke. Smält smöret och blanda med vatten eller mjölk. Värm till fingervarmt, 37°. Häll lite av degvätskan över jästen och rör tills den löst sig. Tillsätt resten av degvätskan, socker, salt och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen.
2. Arbeta degen smidig tills den släpper bunkens kanter. Låt jäsa övertäckt ca 45 min.
3. Blanda smöret med vanilj- och strösocker till fyllningen.
4. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i två bitar. Kavla ut varje bit till en platta, ca 30 x 40 cm. Bred på fyllningen och vik ihop degen i tre delar på längden. Skär degen i ca 3 cm breda bitar. Skär ett djupt jack i bitarna och snurra ihop till snurror. Lägg snurrorna på bakpappersklädda plåtar. Pensla med uppvispat ägg och låt jäsa ytterligare ca 15 min utan bakduk.
5. Sätt ugnen på 225°. Strö pärsocker på bullarna.
6. Grädda mitt i ugnen 12–15 min. Låt bullarna svalna på galler.



Foto: Ulrika Pousette

Blåbärs- och vaniljbullar

Ingredienser 35 -40 bullar

100 g	smör
5 dl	mjök, (3 %)
50 g	jäst
1 dl	strösocker
1 krm	salt
12-13 dl	vetemjöl, (720-780 g)

Fyllning:

150 g	smör, rumsvarmt
1 msk	kardemumma, mald
0,5 dl	vaniljsocker, äkta
1 dl	blåbärssylt, fast

Pensling:

ägg

Garnering:

pärsocker

Tillagning

För bästa resultat, välj en riktigt fast blåbärssylt.

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt blandningen bli 37°.
2. Smula jästen i en bunke och strö över socker och salt. Rör tills jästen blir flytande.
3. Häll i mjölk- och smörblandningen och blanda väl. Tillsätt mjölet lite i taget och arbeta degen smidig i hushållsassistent eller för hand 5-10 min.
4. Låt degen jäsa under bakduk ca 30 min.
5. Gör fyllningen när degen jäser. Blanda smör, kardemumma och vaniljsocker. Blanda i blåbärssylten.
6. Dela degen i 4 delar. Kavla ut degbitarna till rektanglar, ca 15 x 25 cm. Bred på blåbärssmör. Rulla ihop degen och skär i bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa övertäckta ca 15 min.
7. Sätt ugnen på 250°. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över pärsocker. Grädda mitt i ugnen 8-10 min. Låt svalna på galler.



Foto: Björn Tesch

Mandelkubbar med extra mandel

Ingredienser 20 stycken

50 g	sötmandel, (en knapp dl)
12 st	bittermandlar
125 g	smör
2 dl	strösocker
1 st	ägg
1 dl	filmjök
5 dl	vetemjöl, (300 g)
2 tsk	hjørthornssalt

Pensling:

ägg

Garnering:

2 msk	sötmandel, hackad
2 msk	pärsocker

Tillagning

Gammaldags kakor som blir lite mer knapriga tack vare den hackade mandeln. Bittermandeln kan ersättas med hushållsrom med bittermandelsmak. På flaskan står hur mycket man ska ersätta med.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Hacka sötmandeln. Riv bittermandeln på rivjärn. Rör smör och socker poröst. Tillsätt ägg och filmjök. Blanda mjöl och hjørthornssalt och rör ner i smeten tillsammans med sötmandel och bittermandel.
3. Klicka ut smeten till avlånga bullar på bakpappersklädda plåtar. Pensla med uppvispat ägg och strö över mandel och pärsocker.
4. Grädda mitt i ugnen ca 12 min. Låt kubbarna svalna på galler.