



Grunddeg till klassiska semlor

Ingredienser **26 semlor**

| | |
|---------|----------------------|
| 150 g | smör |
| 5 dl | mjök |
| 50 g | jäst |
| 1,5 dl | strösocker |
| 2 tsk | kardemumma, stött |
| 0,5 tsk | salt |
| 15 dl | vetemjöl, (ca 900 g) |

Tillagning

En lätt och luftig semla med kardemummaskak.

1. Smält smöret. Tillsätt mjölken och värm blandningen till 37 grader. Smula ner jästen i en bunke och rör tills jästen löst sig. Tillsätt socker, kardemumma, salt och nästan allt vetemjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta ihop till en deg och knåda den ca 5 min i köksassistent eller 10 min för hand. Låt degen jäsa övertäckt i 40 minuter.
2. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela i 26 bitar. Rulla till runda bullar och lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa övertäckta ca 30 minuter. Sätt ugnen på 225 grader.
3. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 10 minuter tills de har blivit gyllenbruna. Låt kallna på galler.