



Kumminkryddade brytbullar

Ingredienser 30 stycken

75 g	smör
5 dl	vatten
50 g	jäst
1,5 tsk	salt
2 msk	honung
1 msk	nystötta kumminfrön
12 dl	siktat dinkelmjöl

Pensling och garnering:

vatten
stötta kumminfrön

Tillagning

En vällagrad västerbottensost och ett riktigt gott bröd hör till kräftbordet. Här ger jag brödet kumminsmak. Genom att lägga bullarna så tätt på plåten att de kan jäsa ihop får du ett dekorativt festbröd.

1. Smält smöret i en kastrull. Häll i vattnet och värm till fingervärme, 37 grader. Smula sönder jästen i en bunke och rör ut den med lite av degspadet.
2. Tillsätt resten av degspadet, salt, honung, kummin och mjöl. Arbeta kraftigt ihop till en deg. Låt jäsa under duk cirka 30 minuter.
3. Ta upp degen på mjölat bord och knåda den lätt. Dela degen i tre delar och rulla dem till längder. Dela varje längd i 10 bitar och rulla dem till bullar.
4. Fukta en hopvikt handduk. Tryck bullarnas ovansida först mot handduken och doppa dem sedan i kumminfrön. Lägg dem cirka 1 centimeter från varandra på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under duk cirka 30 minuter. Sätt ugnen på 225 grader.
5. Grädda i mitten av ugnen 15–20 minuter. Låt svalna på galler under bakduk.