



Saffranssemlor med hjortrongrädde

Ingredienser 18 små bullar

2 dl	standardmjölk
100 g	smör
50 g	jäst
0,5 g	saffran, (en påse)
1,5 dl	kesella, rumstempererad
0,5 tsk	salt
2 dl	strösocker
0,5 tsk	hjordronsalt
1 l	vetemjöl

Fyllning till 4 semlor:

	lite innanmäte från semlorna
80 g	mandelmassa
1,5 msk	standardmjölk
2 dl	vispgrädde
2-3 msk	fast hjordronsylt
	florsocker

Tillagning

Saffransbullar blir lätt torra, men med extra socker och kesella i degen har vi här ett saftigt resultat.

1. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken, låt det bli fingervarmt (37 grader). Stöt saffran i en mortel med lite strösocker och blanda ner i degvätskan. Smula jästen i en degbunke och rör ut med litet av degvätskan. Tillsätt resten av degvätskan, kesella, salt och socker. Blanda hjordronsaltet i vetemjölet och arbeta i mjölblandningen lite i taget.

2. Arbeta degen ordentligt, cirka 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand tills den är elastisk och smidig. Täck över och låt jäsa i cirka 1,5 timma.

3. Arbeta ut degen på lätt mjölat bakbord och dela den i cirka 18 småbitar. Rulla ut varje bit till en rund bulle. Lägg bullarna glest på klädda plåtar, täck över och låt jäsa i cirka 30 minuter. Värm under tiden ugnen till 250 grader.

4. Pensla de jästa bullarna försiktigt med uppvispat ägg. Grädda dem mitt i ugnen i cirka 8–10 minuter eller tills de fått fin färg. Låt svalna på galler.

5. Skär av ett lock på bullarna. Lägg locken åt sidan och gröp ur bullens innanmäte med en gaffel. Lägg en fjärdedel av detta i en bunke. Riv mandelmassan och blanda samman med innanmäte och mjölk till en slät massa. Fyll semlorna med denna massa. Toppa med vispad grädde blandad med hjordronsylt. Sätt på locken och pudra rikligt med florsocker.