

BAKA & FIKA

Saffransbullar med mandelmassa

Cirka 35-45 bullar

Cirka 2,5-3 timmar inklusive jäsning



Mjuka och saftiga saffransbullar med smör, socker och rikligt med riven mandelmassa, formade till fina snurrade knutar.

Ingredienser

Saffransdeg

5 dl mjölk

50 g färsk jäst för söta degar

800 g vetemjöl, samt lite extra till utbakningen

½ g saffran

1½ dl strösocker

150 g mjukt smör

1 tsk salt

Fyllning

125 g mjukt smör

200 g mandelmassa

Strösocker efter smak

Pensling och garnering

1 ägg

Pärsocker

Blanda degen & låt jäsa

- 1 Smula jästen i en stor bunke.
- 2 Värm mjölken till fingervarm, cirka 37 °C. Häll lite av mjölken över jästen och rör tills jästen har lösts upp. Tillsätt resten av mjölken och strösockret.
- 3 Blanda saffranet och saltet med vetemjölet.
- 4 Arbeta ner mjölblandningen lite i taget. Tillsätt det mjuka smöret i klickar och arbeta in det ordentligt i degen.
- 5 Knåda degen ordentligt, gärna 8-10 minuter i maskin, tills den är mjuk, elastisk och smidig. Degen får gärna vara lite kladdig.
- 6 Täck bunken med bakduk och låt degen jäsa cirka 45-60 minuter, tills den blivit ungefär dubbelt så stor.

Efter första jäsningen fortsätter du på sida 2.

Saffransbullar med mandelmassa

Kavla, fyll & forma

- 7** Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bakbord och dela den i fyra lika stora delar. Täck delarna med bakduk medan du arbetar.
- 8** Kavla ut en degbit i taget till en rektangel, cirka 5 mm tjock.
- 9** Bred ett jämnt lager mjukt smör över degen och strö över strösocker.
- 10** Riv den kylskåpskalla mandelmassan grovt direkt över degen och fördela jämnt.
- 11** Rulla ihop degen löst från långsidan, ungefär som till kanelbullar, men utan att rulla hårt. Skär rullen i jämnstora bitar.
- 12** Ta en bit i taget och tryck försiktigt ut den till en kort, platt remsa med fyllningen kvar inuti. Vrid remsan till en snurra och forma den till en liten knut. Lägg bullen i en bullform med hopklämningen nedåt.

Jäs & grädda

- 13** Fortsätt på samma sätt med resterande deg. Håll de delar du inte arbetar med täckta med bakduk.
- 14** Täck bullarna med bakduk och låt jäsa ytterligare 30-45 minuter.
- 15** Sätt ugnen på 200 °C över-/undervärme eller 180 °C varmluft.
- 16** Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över pärlsocker.
- 17** Grädda mitt i ugnen i cirka 8-15 minuter, beroende på bullarnas storlek, tills de fått fin gyllene färg.
- 18** Kontrollera gärna innertemperaturen på en av de större bullarna. Stick termometern från sidan in i själva degen, inte i fyllningen. Vid cirka 92-94 °C är bullarna färdiga.
- 19** Ta ut bullarna och låt dem svalna under bakduk.

Tips från Dagens Husmor

Lättare att riva

Använd kylskåpskall mandelmassa så blir den enklare att riva.

Luftiga bullar

Rulla degen löst så att bullarna får utrymme att jäsa och blir luftiga.

Saftigare deg

Tillsätt inte för mycket extra mjöl. En lite kladdig deg ger saftigare bullar.

Frys in nybakade

Frys gärna in bullarna så snart de har svalnat. Då håller de sig saftiga längre.