

Kanelbullar

Denna deg fungerar fantastiskt bra till både kanelbullar, släta bullar, knyten, längder och kransar. Den är enkel att både kavla och rulla, och kvarg/kesella gör de färdiga bullarna härligt saftiga. Oftast har jag även havregryn i degen för att göra bullarna ännu saftigare, lite nyttigare och med mustigare smak. Degen blir också mer lättarbetad med havregryn i. Men om man önskar ett luftigt resultat kan man utesluta havregrynen.

Kardemumman i degen är ett måste för mig. Riktigt saftigt blir resultatet om man använder mandelmassa i stället för socker i fyllningen.

Till cirka 40 bullar

50 g jäst för söta degar
150 g smör
4 ½ dl mjölk
2 msk (20 g) fiberhusk
(2 dl (70 g) rena havregryn)

Smula jästen i degbunken. Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölken försiktigt under omrörning, så att smöret inte blir så kallt att det stelnar. Låt blandningen bli 37 °C, håll den över jästen och rör tills jästen har löst sig. Vispa ner fiberhusk och blanda eventuellt ner havregryn. Låt blandningen stå i 10 minuter så att fiberhusken hinner svälla.

250 g kvarg/kesella
4 tsk kardemumma
1 ägg
1 ½ dl (135 g) socker
840–890 g glutenfritt basmjöl
(eller cirka 780 g om man
har havregryn i degen)
2 km salt

Tillsätt kvarg/kesella, kardemumma, ägg, socker och det mesta av mjölet och knåda en god stund. Tillsätt salt och sist resterande mjöl tills degen stannar och inte faller ihop när man slutar att bearbeta den. Degen ska bara vara lite klubbig när man känner på den. Det sista klubbiga går bort vid jäsningen. Om man ska göra släta bullar, kan man ta lite mindre mjöl än om degen ska kavlas. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.

*någon av fyllningarna på nästa
uppslag*

Kavla ut degen till en platta (en halv till en cm tjock) på mjölat bakbord. Det ska vara så mycket mjöl att degen inte fastnar i bakbordet. Fyll med något av fyllningsförslagen. Rulla ihop degplattan till en rulle. Ta degskrapan till hjälp, så att inte degen fastnar i bakbordet och går sönder. Undvik att rulla in mjölet från rullens undersida. Skär i bullbitar och lägg med snittytan upp i bullformar på en bakplåt eller direkt på en bakplåt med bakplåts-papper. Låt bullarna jäsa under bakduk i cirka 30 minuter, tills de direkt fjädrar tillbaka vid beröring.

½ uppvispat ägg
(½ dl pärlsocker)

Pensla med ägg för att ge bullarna fin färg och strö gärna över pärlsocker. Grädda i cirka 8–10 minuter i 175 °C med varmluft. Låt svalna på galler under bakduk.