

Semlor eller fastlagsbullar

Semlor, fastlagsbullar, hetvägg... Namnen är många liksom åsikterna om hur bullarna ska fyllas och ätas. Gemensamt för alla är dock att fyllningen är viktig. Bullarna bakas gärna extra luftiga och fluffiga som kontrast till den maffiga mandelmassefyllningen. Riktigt lätta och luftiga blir bullarna med hjorthornssalt i degen.

Till 15 stora eller 30 små bullar

50 g jäst för söta degar
150 g smör
5 dl mjölk
2 msk (20 g) fiberhusk

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 låt blandningen stå i 10 minuter så att fiberhusken hinner svälla.

1 dl (100 g) kvarg/kesella
4 tsk kardemumma
2 ägg
1 dl (90 g) socker
(1 tsk hjorthornssalt)
840–890 g glutenfritt basmjöl
½ tsk salt

Tillsätt kvarg/kesella, kardemumma, ägg, socker, eventuellt hjorthornssalt och det mesta av mjölet och knåda en god stund. Tillsätt salt och resterande mjöl tills degen stannar och inte faller ihop när man slutar att bearbeta den. Degen ska bara vara lite klibbig när man känner på den. Det sista klibbiga går bort vid jäsningen. Låt jäsa under bakduk i 15–20 minuter.

Stjälp upp degen på bakkbordet, skär i bitar och forma till bullar i händerna. Lägg bullarna på bakplåtar och låt dem jäsa i cirka en timme, tills de direkt fjädrar tillbaka när man trycker försiktigt på dem.

½ uppvispat ägg

Pensla med ägg för att ge bullarna fin färg. Grädda i 175 °C med varmluft i cirka 8–10 minuter för de stora bullarna och 5–6 minuter för de små. Låt svalna på galler under bakduk.

Jag använder Finax mjölmix som glutenfritt basmjöl. Annat mjöl kan också gå bra, men mängd och smak kan bli annorlunda.

Fyllning till 4 stora bullar

*cirka 200 g mandelmassa
½–2 msk mjölk eller grädde
1 dl vispgrädde
½ tsk vaniljsocker
lite florsocker*

Skär av översta biten av bullarna och spara som ett lock. Gröp ur inkråmet i bullarna och blanda med mandelmassan till en slät, tjock massa. Tillsätt lite grädde (vispad eller ovispad) och/eller mjölk för att få en lagom och smidig konsistens på massan. Fyll bullarna med massan. Vispa grädden med vaniljsockret och lägg ovanpå mandelmassesmeten. Täck med locken. Pudra över florsocker som dekoration.



Foto: Hans Björck