

# Mormors goda bullar

## Ingredienser

- 150gr smält smör
- 1 ägg
- 1 dl socker eller vit sirap
- 1 tsk mald kardemumma
- ½ tsk salt
- ca 1,4 liter mjöl eller 800 gr

## Till fyllningen

smör

socker

kanel eller kardemumma



## På toppen:

Uppvispat ägg

pälsocker eller flagad mandel

## Så här gör du

1. Smula ner jästen i degbunken/mixerskålen.
2. Smält smöret i en gryta och tillsätt mjölken. Blandningen ska vara "fingervarm", ca 37 grader.
3. Håll lite av blandningen över jästen och rör ut tills jästen är upplöst.
4. Fyll på med resten av mjölk och smörblandningen.
5. Tillsätt sockret.
6. Blanda mjöl, salt och kardemumma. Börja med 9 dl av mjölet. Tillsätt lite i taget och mixa. Tillsätt lite till tills degen släpper i kanterna. Degen får gärna vara lite klibbig.
7. Låt jäsa under bakduk (en ren kökshandduk) ca 30 min till dubbel storlek.
8. Baka ut i önskad form. Jag brukar dela degen i två delar. Jag kavlar ut varje del, brer på fyllningen och rullar ihop den som du ser i mitt blogginlägg. Sedan är det bara att skära i skivor och lägga ner i bakformar.
9. Låt jäsa igen under en bakduk ca 30 min.
10. Sätt under tiden ugnen på 225 grader för små bullar eller 200 för större brytbröd.
11. Pensla med uppvispat ägg och strö på t.ex pärlsocker eller hackade nötter.
12. Grädda tills bullarna blir gyllenbruna.
13. Låt bullarna svalna under bakdukar. Om du fryser in bullarna, vänta då inte tills de kallnar helt utan frys in dem medans de är lite ljumma.

Ha ett gott fika och njut!