

A T E L J É T Å R T A N



Varma kanelbullar med ett glas mjölk...jag kan känna smaken i munnen var jag än befinner mig i världen. Vilka minnen denna doft väcker....Så pass att när trapphuset är fullt av dofter.....ringer det på dörren och där står grannarna två trappor ner och dreglar...klart att de fick smaka.

Jag och yngsta dottern bakade bullar härom dagen små söta i en lite knäckform. För det är Internationella Nalledagen den 27e oktober då bjuder vi våra nallar på stort kalas med saft och bullar. Dessa små bullarna blev bedårande söta och nallarna fick provsmaka redan samma dag....de bullar som inte gick åt frös vi in till den stora dagen.

Storleken på bakverk blir bara större och större....jag kommer ihåg när jag som ung hängde på Saturnus i Stockholm, bullarna var så stora att vi delade. Jag vet att de fortfarande är lika stora där och det är underbart...Men ibland, kanske har det med åldern att göra inte vet jag, men jag skulle vilja fika både en bulle och kanske en kaka. Därför har jag nu bakat bullar som är så där lagom stora att man med gott samvete kan äta två eller rent av tre. Det känns lyxigt när morgon med bullar är överfull och alla orkar äta fler än en. Så kommer vi att fira Kanelbullensdag den 4e oktober...

Baka en sats eller två av denna Svenska tradition och njut.

Mina bullar får alltid nästa svalna helt på gallret innan jag lägger de bullar som inte ska avnjutas direkt i plastpåsar....de får inte vara så varma att det blir kondens i påsen då måste man ta ut dem igen eller öppna påsen. Om man sen fryser in bullarna när de är kalla blir de fantastiska vid upptining nästan som nybakade och vill jag få tillbaka den där känslan av helt nybakade bullar, lägger jag bullarna i ugnen i några minuter i 175 grader.

Pernilla Kamras KANELBULLAR

50 g	Jäst för söta degar
150 g	Smör
5 dl	Mjök
1 tsk	Salt
2 msk	Stött Kardemumma
1 dl	Vit Sirap



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

840-900 g Mjöl

Smält smöret håll i mjölken värm till 37 grader. Häll lite över den söndersmulade jästen, rör ut jästen håll i resten av degvätskan. Tillsätt lite av mjölet blanda sedan i sirap, salt och kardemumma tillsätt mjöl lite i taget tills degen släpper från bunkens kanter. Arbeta den blank och smidig, låt den jäsa till dubbel storlek under en handduk.

Fyllnings förslag:

Mjukt smör, kanel, kardemumma, strösocker, ljus sirap, riven mandelmassa, äppelmos listan har inga begränsningar mer än då smak och fantasi.

Stjälp upp degen på bakbordet använd så lite mjöl som möjligt, knåda degen smidig dela den, kavla ut tunt. Bred på smör tillsätt sedan det som du vill ha i dina bullar. Rulla dem till en klassisk kanelbulle och skär i delar lägg i form eller gör knutar. Hur man formar sina bullar är väldigt personligt tycker jag.

Låt bullarna jäsa på plåt under handduk till dubbel storlek, har man mycket kladdig fyllning lägg ett bakplåtspapper över bullarna innan handduken så blir det mindre tvätt.

Pensla med uppvispat ägg strö över pärlsocker kanske även hackade mandlar. Grädda i 225 grader tills bullarna fått fin färg.

Låt dem svalna på galler.

Nu är det bara att njuta

Baka bullar med barn är väldigt kul gör det med egna eller lånade jag lovar att ni kommer att finna mycket glädje i detta.

Lyckan är nybakade bullar med ett glas mjölk

Pernilla.