

# Roy Fares bästa bullar



Det var väldigt länge sedan vi bakade kanelbullar och när dagen blev lite blåsig och tråkig passade vi på att baka jag och barnen. Jag har ett recept som jag oftast använder när jag bakar som jag har provat fram, det blir mjuka välsmakande bullar där degen är helt underbar att arbeta med. Ibland kan det vara kul att testa ett nytt recept för att se om man kan plocka någon del eller om det blir en ny favorit. Detta receptet kommer från Roy Fares och jag hittade det på [koken.se](http://koken.se) när jag letade efter bullrecept med mandelmassa i fyllningen. Det var ett relativt enkelt recept med bara en jäsning och bullarna blev goda, eventuellt plockar jag med fyllningen och testar på mitt eget favoritrecept. I receptinstruktionen står det att man ska pensla bullarna med sockerlag, jag hoppade över den delen då jag inte det tillför något till bullarna förutom en glansig yta. Jag ändrade från vanligt vetemjöl till Manitoba cream från Ramlösa kvarn, det går bra att använda vetemjöl special istället.

30 gram jäst

250 gram mjölk

570 gram vetemjöl (jag använde Manitoba cream från Ramlösa kvarn)

3 gram salt

5 gram malen kardemumma

90 gram strösocker

55 gram ägg (1 ägg)

110 gram smör, rumstempererat

200 gram mandelmassa  
10 gram vaniljsocker  
30 gram malen kanel  
150 gram smör rumstempererat

Smula jästen i en bunke, värm mjölken så den blir ljummen och blanda den med jästen. Rör om så jästen löses upp helt innan resterande ingredienser förutom smöret hålls i. Kör ihop degen långsamt och när degen gått ihop ökar du hastigheten och tillsätter smöret, lite i taget. Knåda degen i 10 minuter med maskin tills den bildat gluten och känns elastisk, glansig och fin på ytan.

Lägg ut degen på ett mjölat bakbord och låt vila i 20 minuter.

Blanda mandelmassa, vaniljsocker och kanel, tillsätt smöret lite i taget tills du har en slät fyllning.

Kavla ut degen så den blir 3-4 mm tjock, mer hög än bred då den ska vikas på mitten. Bred ut kanelfyllningen och vik sedan degen dubbel. sporra ut remsor som du tvinnar till bullar. Lägg på plåt med bakplåtspapper och låt de jäsa till dubbel storlek (1 ½ - 2 timmar) under bakduk.

Sätt ugnen på 190° varmluft när det är 30 minuter kvar av jästiden så ugnen blir ordentligt varm. Blanda 1 ägg, 1 tsk vatten och en nypa salt som vispas upp. Pensla bullarna och strö pärlsocker över. Grädda i 9-11 minuter, tills de fått en fin gyllenbrun färg.