



COOKING PASSION SINCE 1877

## KLASSISKA SEMLOR



Ett recept på otroligt läckra, saftiga och silkeslena semlor till fettisdagen framtaget av bagaren Daniel Larsson tillsammans med NEFF.

### INGREDIENSER

#### SEMMEBULLAR

1000 g vetemjöl special  
400 g kall mjölk  
2-15 g färsk jäst för söta degar  
12 g mortlade kardemummakärnor  
9 g salt.  
170 g socker  
250 g thangzong (förgelatiniserat mjöl, kan även ersättas med 200g mjölk)

#### MANDELMASSA

100 g mandlar, skållade eller med skal (kan med fördel blötläggas över natten)  
100 g mandlar, lätt rostade  
3-5 bittermandlar  
100 g socker  
100 g florsocker  
100-200g mjölk eller vätskan från de blötlagda mandlarna

### TILLAGNING

**Thangzong:** Vispa ihop 50g vetemjöl med 250g vatten i en kastrull. Värm på låg värme och rör runt med jämna mellanrum tills "såsen" blir minst 66 °C. Låt svalna till rumstemperatur innan du tillsätter i degen. Att blanda in detta i degen gör att bullarna blir mjukare och håller längre innan de blir torra.

**Semmelbullar:** Blanda mjölk, thangzong, socker, jäst, och salt och rör runt. Blanda sedan i vetemjölet och knåda tills allt torrt mjöl är borta. Tillsätt sedan 230g rumstempererat mjukt smör i små klickar. Först hälften tills degen är smidig och inga smörklumpar syns, och sedan resten.

Låt degen jäsa någon timme och placera sedan på ett lätt mjölat bord. Vik kanterna på degen in mot mitten och vänd på den så att den blir till en grovt formad boll. Lägg sedan degen i en ren bunke och låt jäsa till cirka dubbel storlek. Det kan ta allt mellan 3 till 12 timmar beroende på mängden jäst och hur varmt det är. Vill du få en riktigt mör bull ställer du in degen i kylan när du ser att den börjar växa, och låt stå där över natten.

**Mandelmassa:** Mandelmassan kan med fördel förberedas samtidigt som du gör degen. Mixa mandlar, bittermandlar, socker och florsocker i en matberedare. Blanda pulvret med mjölk eller vätskan från de blötlagda mandlarna tills du når önskad konsistens. Smaksätt gärna med lite citronskal, vaniljpulver och mortlad kardemumma för att runda av den söta smaken. Du kan även spara lite av de rostade mandlarna, grovhacka dem och tillsätta sist för lite extra textur och crunch i massan.

Dela upp degen i bitar om ca 80-90g på ett lätt mjölat bord. Platta ut bitarna och vik in hörnen mot mitten så att det formar en rund bulle. Vänd sömmen nedåt på bordet och rulla bullen med handflatan så att den spänns. Lägg ut bullarna på en plåt (9-12 per plåt) med bakplåtspapper.

Nu kan du antingen låta bullarna jäsa upp till dubbel storlek i rumstemperatur eller lägga plåten i kylan för ytterligare ett dygns jäsnings (eller till när du känner för det). Du kan också ställa dem varmt och använda jäsprogrammet på 40 °C till de dubblats i storlek.

Förvärm ugnen i minst 30 minuter på 225 °C. Pensla bullarna med en väldigt tunn äggtvätt, eller med mjölk. Baka i ugnen i 8-12 minuter beroende på hur mycket färg du vill att de ska få.

Låt bullarna svalna och klipp sedan en trekant i bullen för att få ett lock och en grop att lägga mandelmassan i. Klicka ut mandelmassan och spritsa på vispad grädde. Sätt på locket och pudra med florsocker. Ett tips för att lyckas med spritsningen är att använda fet grädde (minst 35% fett) som är väldigt kall när den vispas (kyl med fördel även vispen). Tillsätt en knivsudd bakpulver när du vispar den så minskar du även risken för att den spricker när den spritsas.