



KANELBULLENS DAG

VÄLKOMMEN kanelbulleälskare!

Kanelbullens dag firar svenskar varje år den 4 oktober, ända sedan 1999. Dagen instiftades av Hembakningsrådet, för att vi ville fira vårt fyrtioårsjubileum. Syftet var att hylla vår hembakartradition genom att lyfta fram ett traditionellt och älskat bakverk. Och att skapa en tradition som alla kan delta i. Höstens skördetid innebär också högsäsong för bakning i svenska hem.

Klicka på namnet och läs mera om [Hembakningsrådet](#) och få massor av bra recept på både kanelbullar och annat hembakat. Du kan skicka efter vykort med jättebra kanelbullerecept och du kan prenumerera på ett Nyhetsbrev som kommer via mail 4 ggr/år.

**Kanel-
bullens
Dag
4
oktober**



Receptet på bullar

Det här klassiska receptet på fina bullar har vi fått från Robin Edberg, bagare och utbildare i Göteborg.

Fina kanelbullar

ca 40 st



75 g jäst för söta degar
5 dl mjölk
1.8 – 2 l vetemjöl
200 g smör, gärna osaltat
2 dl socker
2 ägg
1 tsk salt
ev 1msk stött kardemumma

Kanelfyllning:

100 g mandelmassa
100 g smör
1 ¼ dl socker
2 ½ msk ströbröd
1 msk vatten
1 msk kanel

Brödglass:

1 ägg + 1 krm salt + ½ tsk vatten
pärlsocker

Gör så här:

1. Ta fram alla ingredienser och låt dem bli rumstempererade
2. Smula jästen i en köksassistent eller bunke. Häll över mjölken (rumstempererad eller värmd till max fingervärme 37°) och rör om så att jästen löser sig.
3. Tillsätt det mesta av vetemjålet ca 15 dl, allt smör i bitar, socker, ägg och salt (och ev. kardemumma). Arbeta degen riktigt smidig i maskinen eller för hand. Tillsätt ev. ytterligare mjöl. När degen är smidig och fettat börjar krypa fram - då är degen färdig.
4. Låt degen jäsa under bakduk till dubbel storlek ca 30 minuter.
5. Gör fyllningen under tiden: mixa eller vispa riven mandelmassa med smör, socker, ströbröd, vatten och kanel.
6. Ta upp degen på bakbord, knåda och dela i två delar. Kavla ut varje del till en rektangel. Bred på kanelfyllningen.
7. Rulla ihop från långsidan till en lång rulle. Pensla kanten med lite vatten så fäster den bättre. Skär i 2-3 cm bitar. Lägg glest på bakplåtspappersklädda plåtar.
8. Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek, 20 – 30 minuter. Sätt ugnen på 250 °.
9. Vispa samman ägg, salt och vatten. Pensla eller spraya de jästa bullarna med det. Strö över pärlsocker. Grädda mitt i ugnen 7 – 8 minuter.