

[Till bloggens startsida](#)

KATEGORIER

[Allmänt](#)
[Bakverk med saffran](#)
[Belgien](#)
[Bröd](#)
[Bullar](#)
[Caféer](#)
[Chocolate chip cookies](#)
[Choklad](#)
[Dryck](#)
[Efterrätt](#)
[Festligt](#)
[Fikabröd utan ägg](#)
[Fisk](#)
[Frankrike](#)
[Frukost](#)
[GI/LCHF](#)
[Glass](#)
[Gluten-, vete-, ägg- och mjölkfritt](#)
[Godis](#)
[Gratänger](#)
[Grillat](#)
[Gästkockar](#)
[Halloween](#)
[Holland](#)
[Husmanskost](#)
[Indiskt](#)
[Jul](#)
[Kakor i former](#)
[Kakor till jul](#)
[Kex](#)
[Kladdkaka](#)
[Korv](#)
[Kryddor](#)
[Kyckling](#)
[Kött](#)
[Lax o Råkor](#)
[Lägereldsmat](#)
[Långpannekakor](#)
[Midsommar](#)
[Mjuka kakor](#)
[Muurikka](#)
[Mysmat](#)
[Paj](#)
[Sallad](#)

JORDENS HETASTE BULLE

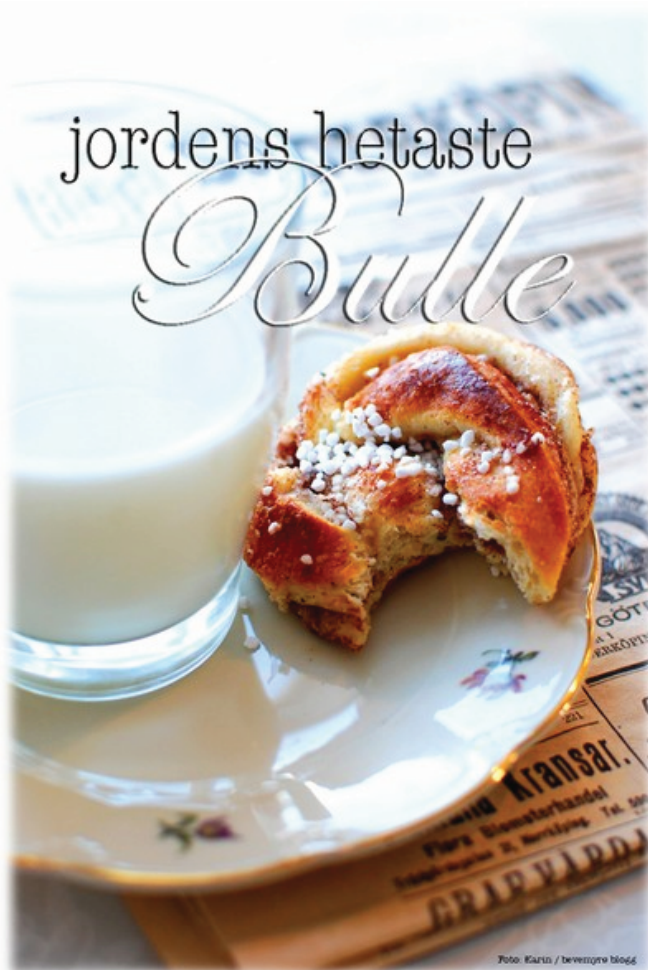


Foto: Karin / beverpro blogg

[Semlor & Vårflor](#)
[Skottland](#)
[Småkakor](#)
[Smörgåsbord](#)
[Sockerkakor](#)
[Soppa](#)
[Stinas från 1928](#)
[Svamp](#)
[Sylta och safta](#)
[Såser](#)
[Sött o Gott](#)
[Thaimat](#)
[Tryckkokare](#)
[Tårter](#)
[Utflyktsmat](#)
[Vegetariskt](#)

ARKIV

[April 2011](#)
[Mars 2011](#)
[Februari 2011](#)
[Januari 2011](#)
[December 2010](#)
[November 2010](#)
[Oktober 2010](#)
[September 2010](#)
[Augusti 2010](#)
[Juli 2010](#)
[Juni 2010](#)
[Maj 2010](#)
[April 2010](#)
[Mars 2010](#)
[Februari 2010](#)
[Januari 2010](#)
[December 2009](#)
[November 2009](#)
[Oktober 2009](#)
[September 2009](#)
[Augusti 2009](#)
[Juli 2009](#)
[Juni 2009](#)
[Maj 2009](#)
[April 2009](#)
[Mars 2009](#)



Foto: Karin / bevermyrs blogg

Utan att skräda orden, framför er har ni vad som antagligen är jordens hetaste och godaste hembakade bulle. Ni tänker kanske att en bulle inte kan smaka så himla olika, bulle som bulle liksom. Den som bakar den här kommer inse skillnaden och tas till bullbakarhöjder ni troligtvis aldrig upplevt tidigare:)

Mina bröder är lika mat- och bakintresserade som jag. Äldsta gubbrorsan gav sig sjutton på att hitta ett bullrecept som kunde stå för sig själv utan att skämmas, han bakade sig igenom recept efter recept och hittade tillslut "the magic combination" av ingredienser. The Undisputed Champion!!!

Hemligheten är bl.a gräddmjölk, äggulor och massor av fyllning!

Deg:

50 g jäst

150 g smör

5 dl gräddmjölk (2.5 dl vispgrädd, 2.5 dl mellanmjölk)

2 tsk salt
1 dl socker
1 tsk nystött kardemumma
3 st äggulor
1.3 liter vetemjöl (Finax Manitoba Cream, har skrivit om mjölet i det [här](#) inlägget)

Fyllning:

smör
kanel
socker
ägg till pensling
pärlsocker till garnering

Gör så här: Smula ner jästen i en degbunke, värm gräddmjölken till fingervarm, ca 37°C och häll den över jästen, rör om tills jästen löst sig. Rör ner socker, kardemumma, äggen, smöret (rumsvarmt) och det mesta av mjölet. Blanda en stund och häll sedan i saltet, fortsätt att arbeta degen tills den är smidig. Låt degen jäsa i ca 30-40 minuter. Kavla ut degen till en rektangulär platta på ett mjölat bakbord, bred på rikligt med smör och häll på rikligt med socker och kanel. Vik degen dubbel, skär snitt och forma till bullar eller rulla degen till en "rulltårtsliknande rulle" och skär i bitar som placeras i formar. Låt bullarna jäsa till dubbel storlek, ca 20-30 minuter. Pensla med uppvispat ägg och strö på lite pärlsocker. Grädda mitt i ugnen i 8-10 minuter i ca 250 grader. Låt svalna på galler.

