



# NORDIC PAPER- BULLEN

Recept av Jesper Långström



**NORDICPAPER** 



# NORDIC PAPERBULLEN

Recept av Jesper Långström, en av Sveriges bästa bagare. I sin roll som ansvarig för Svenska Bagarlandslaget har Jesper tagit fram receptet exklusivt till bagarlandslagets sponsor Nordic Paper. Nordic Paper tillverkar förstklassigt bak- och matlagningspapper – landslagets naturliga val.

## Ingredienser

### Deg

500 g	Mjök
60 g	Jäst
1075 g	Vetemjöl
200 g	Smör
200 g	Strösocker
2 tsk	Grovmalen kardemumma
12 g	Salt

### Smörfyllning

370 g	Smör
115 g	Strösocker
30 g	Vaniljsocker
6 g	Maizenamjöl
½ tsk	Salt

## Så här gör du

Ta den kylskåpskalla mjölken och blanda ut jästen i den. Tillsätt övriga ingredienser och knåda ordentligt och länge så att en bra glutenstruktur uppstår. Det tar ca 12-15 min beroende på maskin och vetemjöl.

Platta ut degen på ett bakplåtspapper och lägg på en plåt eller långpanna. Frys degen i ca 30-40 min. Under tiden gör du smörfyllningen och blandar ihop ingredienserna till en mjuk, bredbar massa.

### *Tillverkning av bullen*

Ta ut degen från frysen. Den ska vara hårt kavlingsbar men inte frusen. Kavla ut degen och bred på smörfyllningen. Gör ett treslag. Kavla ut degen igen och gör knyten eller knutar av bullarna. Ställ bullarna i lämplig pappersform.

Jäs bullarna i en avslagen ugn med en långpanna varmvatten i botten (ca 30-35°C) tills det nästa blir dubbelt så stora. Ta ut bullarna ur den avslagna ugnen och sätt ugnen på 215°C. Pensla bullarna och strö pärlsocker över dem. När ugnen nått önskad temperatur är det dags att sätta in bullarna.

Sänk temperaturen till 200°C och grädda bullarna tills de fått en vacker färg (ca 12-16 min, beroende på ugn).