

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

MYS MED EN SEMLA

Semlor åt man förr endast på fettisdagen under fastlagen. Senare, när svenskarna inte längre fastade före påsk, blev det tradition att äta semlor varje tisdag under fastans sju veckor. Nu kan vi, som tur är, njuta av dem vilken dag i veckan som helst.



Visste du att ...

Ordet *semla* kommer från det latinska ordet *simila* som betyder finsiktat vetemjöl. Men denna älskade goding har genom tiderna även kallats fastlagsbulle, fettisdagsbulle eller hetvägg.

Fyllningen har varierat. Vispgrädden var det en gotlands-konditor som började med efter första världskriget.

Skäm bort någon med en semla!

Minisemlor, ca 30 stycken

50 g smör
2 1/2 dl mjölk
25 g jäst
1 1/4 dl Kesella lätt
2 krm salt
1 tsk stött kardemumma
3/4 dl socker
8–9 dl vetemjöl
1 uppvispat ägg

Fyllning:

200 g mandelmassa
1 dl mjölk
2 1/2 dl Kelda mellangrädde
florsocker

Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till 37°. Smula jästen i en bunke, häll över mjölken och rör om. Tillsätt Kesella, salt, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Jäs under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Arbeta degen på mjölat bakbord och baka ut små bullar. Låt jäsa på bakplåtspapper ca 20 min. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i 5–7 min. Låt bullarna svalna, skär ett lock på varje bulle och gröp ur lite av inkråmet. Blanda med riven mandelmassa och mjölk och fyll bullarna. Vispa grädden och klicka på. Lägg på locken och sikta över florsocker.

www.arla.se

Små
godbitar