

Semlor - Svenske fastelavnsboller

10 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Bløddej:

500 g hvedemel
1 pose Dr. Oetker Surdej
75 g sukker
¼ tsk. groft salt
1 tsk. stødt kardemomme
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste
3 dl lun mælk
1 æg str. M/L
100 g smeltet smør - let afkølet
1 æg til pensling

Fyld:

75 g sukker
¾ dl vand
200 g marcipan
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

Pynt:

3 dl piskefløde
2 spsk. flormelis
2 - 3 spsk. flormelis til at sigte over semlorne

1 Bløddej:

Bland mel, indholdet fra en pose Surdej, sukker, salt og kardemomme. Tilsæt Vanilla Paste, mælk, æg og smeltet smør og ælt dejen ved medium hastighed i ca. 12 minutter i en standmixer, indtil den er blank og slipper skålens sider, dejen er let klistret. Den lange æltetid er vigtig for at aktivere glutnet i melet, hvilket påvirker bollernes struktur. Det er helt klart nemmest at ælte dejen på en standmixer, når den skal æltes i så lang tid. Alternativt så kan man prøve at ælte dejen med en kombination af en håndmixer med dejkroge og håndkraft. Dæk skålen til og lad dejen hæve i ca. 1 time til dobbelt størrelse.

Ælt dejen kort igennem på et let meldrysset bord. Del den i 10 lige store stykker og tril dem til runde boller. Sæt dem på en plade med bagepapir og lad bollerne hæve tildækket i 45 minutter.

2 Afbagning:

Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og lad dem hæve utildækket i yderligere 15 minutter, mens ovnen varmer op.

Bag bollerne i ca. 15 minutter i nederste tredjedel af ovnen.

Lad bollerne afkøle under et viskestykke.

Bagetid: ca. 15 minutter

3 Fyld:

Skær et låg af hver af de afkølede boller og tag lidt af indmaden ud, indmaden skal bruges i fyldet.

Kog sukker og vand op, til sukkeret er smeltet. Bland marcipan, sukkerlage, hakkede mandler og indmaden fra bollerne til en glat masse. Kom fyldet i hulrummet i bollerne.

4 Pynt:

Kom piskefløde og flormelis i en skål og pisk det til et stift skum. Kom skummet i en sprøjtepose med en stjernetyl (Ø 16 mm) og sprøjt en top på hver bolle. Læg forsigtigt låg ovenpå flødeskummet og si lidt flormelis over bollerne.



Tips:

Hvis muligt så brug hvedemel med et proteinindhold på 12 g pr. 100 g, dette gør at bollerne får en bedre konsistens og bliver mere luftige, når dejen bliver æltet længe. Du kan se på pakken med mel hvor meget protein der er pr. 100 g.

Bollerne kan bages som almindelige boller uden fyld. Semlor kan nedfryses uden flødeskum i op til tre måneder.