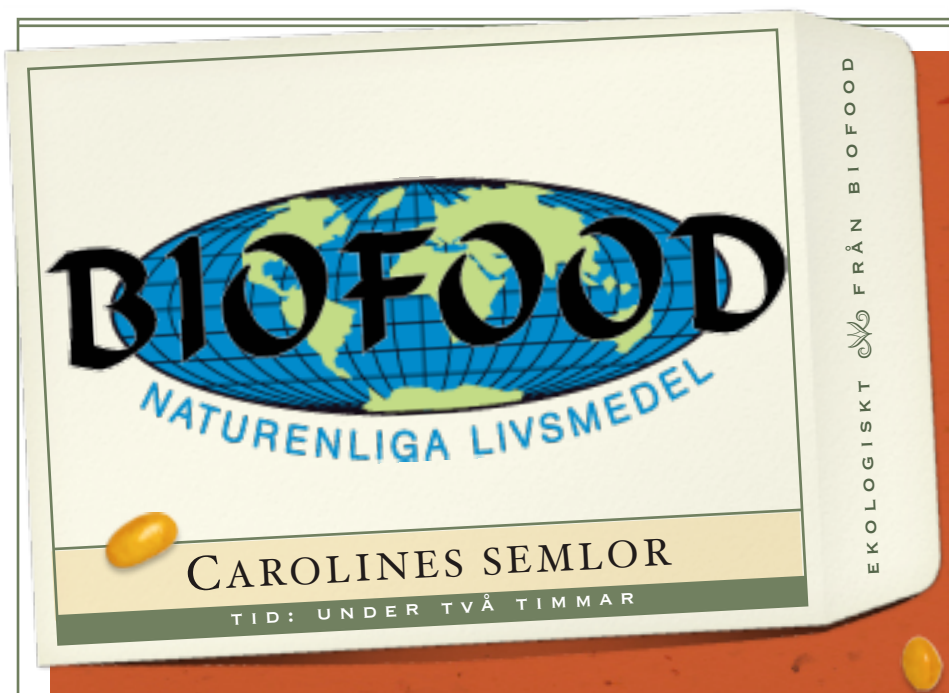


VEGANSEMLOR

ca 20 st



Ingredienser

150 g mjölkfritt margarin
5 dl sojamjök (Natumi)
50 g jäst för söta degar
3 krm havssalt
1,5 dl rårorsocker
7,5 dl vetemjöl
7,5 dl dinkel siktmjöl
2 tsk mald kardemumma

Fyllning:

Vispbar sojagrädde (SoyaToo)
Pressad citron
Vaniljsocker + ev. rårorsocker
Mandelmassa
Florsocker

Ugnstemperatur: 225°

Tips och förslag

Du kan själv välja om du bara vill använda vanligt vetemjöl och helt utesluta dinkelsikten. Likväl som du kan baka semlebullarna på endast dinkelsikt.



TILLAGNING:

S Smält smöret i en kastrull och håll sedan i mjölken. Värm degvätskan till fingervärme, 37°. Vid användning av torrjäst ska degvätskan vara 45-50°.

Smula jästen i en bunke och rör ut i lite av degvätskan. Tillsätt resten av degvätskan samt havssaltet, rårorsockret, kardemumman och mjölet. Arbeta ihop till en smidig deg. Mer mjöl kan behöva tillsättas, degen ska vara blank och släppa lätt ifrån bunkens kanter. Låt degen jäsa under en ren kökshandduk i 40 minuter.

Lägg upp degen på ett mjölat bakkbord och baka ut en bulle genom att rulla en bit av degen i kupade händer. Gör likadant med resten av degen. Du väljer själv hur stora eller små bullar du vill ha men tänk på att bullen kommer bli ungefär dubbelt så stor när den är färdig. För små bullar kan bli ganska torra och tråkiga, så lagom är bäst!

Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper och låt jäsa ytterligare 30 minuter under en handduk. Sätt under tiden ugnen på 225°.

Grädda bullarna i mitten av ugnen i ca 10 minuter, tills de får en gyllenbrun färg. Låt dem sedan svalna under en handduk, gärna på ett galler.

Vispa sojagrädden tillsammans med lite pressad citron, vaniljsocker och ev. lite rårorsocker tills grädden är fluffig. Det gör inget om grädden får stå en stund i kylskåpet, det blir den bara fastare av. Grädden blir också bäst av att vispas när den är kylskåpskall.

Skär av ett lock på varje bulle och ta ev. ut lite av bullmassan. Lägg en skiva mandelmassa på bullen och en klick av den vispade grädden. Sätt på locket och pudra över florsocker.

Vegansemlan är nu färdig att avnjutas!

