

Sambullar med russin (Sam och jag bakade de här, därav namnet)

Dubbel sats, inom parentes mängden vid enkel sats.

- 100 g jäst
- 5 dl vatten
- 5 dl mjölk
- 100 g smör (eller margarin)
- 2 msk salt
- 2 msk ljus sirap (eller 4 ”kläm” på flaskan)
- 10 dl vetemjöl
- 16 dl rågsiktsmjöl
- 3 dl russin (måste inte vara med)

1. Smula ner jästen i degskålen, helst en assistent
2. Smält smör i en kastrull
3. Tillsätt vatten, mjölk, salt och sirap och värm till fingervarmt. Hellre för svalt och absolut inte för varmt
4. Häll degvätskan över jästen och vispa tills all jästen är upplöst
5. Tillsätt vetemjölet och större delen av rågsikten. Spara 3 dl. Låt assistenten gå lite kort och studera resultatet. Tillsätt lite mer rågsikt om det behövs. Degen ska vara krämig men inte kladdig eller hård.
6. Tillsätt russin och knåda degen i assistenten ca 5 minuter.
7. Stoppa och låt därefter degen jäsa 30 minuter. Sätt en klocka!

Nu blir det lite paus men använd tiden till att smörja plåtarna med ett tunt lager smör. Sen kan man kanske läsa tidningen men glöm inte degen.

1. Häll ut 1 dl mjöl på bakkbordet
2. Kör assistenten lite kort (15 sekunder) och håll upp degen på bakkbordet
3. Dela degen i 40 småbitar (alternativt 32 bitar om man vill ha större bullar)

4. Forma bitarna till bullar genom att rotera dem mellan händerna lite kort. Lägg dem sedan på den första plåten så att hälften får plats. Täck över med en handduk.
5. Fortsätt med den andra hälften på den andra plåten. Och så handduk över den plåten.
6. Jäs bullarna ytterligare 30 minuter. Sätt klockan
7. Sätt på ugnen på 225° med värme både uppe och nere
8. Passa gärna på att diska undan degskålen och annat.

Dags att grädda bullarna.

1. Av med handduken och in med första plåten i ugnen på nedersta läget
2. Grädda i 16 minuter
3. Grytlapparna och ta ut den färdiga plåten och tippa av bullarna på ett galler. Lägg över handduken direkt
4. Upprepa med den andra plåten

Låt bullarna svalna under handdukarna och sen är det bara att mumsa på, helst med smör och ost eller något annat pålägg. Och sen är det ju att diska plåtarna också!

Hälsningar Roland