

Gör stans bästa semla!

Sju peppande recept



ARLA
PRO.



Vilken blir årets semla 2019?

När semmelwrapen lanserades 2015 på Tössebageriet revolutionerade den branschens sätt att se på smulan. Hypen fortsätter och de senaste åren har många nya kreativa varianter av den klassiska smulan fått se dagens ljus. Karamellsmulan, lakritssmulan, den friterade smulan och förra årets stora nyhet nachosmulan är bara några exempel. Nu är vi nyfikna på hur årets smula kommer att se ut.

Låt dig inspireras och peppa varandra genom att skapa stans bästa smula 2019. Kika in på stansbasta.se så får du veta mer.

Lycka till!

Klassisk smula

Grundrecept på den klassiska smulan med vispgräddes och smak av kardemumma. Låt bullarna jäsa till dubbel storlek under andra jäsningsen så blir de höga och luftiga.

ANTAL

CA 20 ST

jäst	30 g
Arla® standardmjölk, 37°	300 g
Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	150 g
strösocker	90 g
ägg	50 g
kardemummakärnor, stötta	6 g
salt	3 g
vetemjöl	600 g
ägg, till pensling	

FYLLNING

mandelmassa, riven	300 g
Arla® standardmjölk	100 g
Arla® vispgräddes	600 g
florsocker, att sikta över	

1. Blanda alla ingredienser till degen i en degblandare. Arbeta degen ca 8 min. Låt jäsa ca 30 min.
2. Ta upp degen och dela i bitar à 60 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa ca 1 tim.
3. Pensla bullarna med ägg och baka av i ugn på 200° 8–10 min, låt kallna.
4. Skär av ett litet lock på varje bulle och gröp ur en del av inkråmet. Blanda inkråmet med mandelmassa och mjölk. Fyll bullarna med blandningen. Vispa grädden och spritsa på smulorna. Lägg på locken och sikta över florsocker.

Tips!

För extra luftig gräddes, tillsätt 0,5 dl mjölk till 5 dl gräddes innan du vispar.





Skapad av
Malin
Landqvist

Lakritssemla med hallon

Supergod semla med smak av lakrits och söt hallongrädde på bulle penslad med lakritsirap. En härlig smakkombination som många gillar.

ANTAL

CA 20 ST

jäst	30 g
Arla® standardmjölk, 37°	300 g
Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	150 g
strösocker	90 g
ägg	50 g
lakritspulver	14 g
kardemummakärnor, stötta	3 g
salt	3 g
vetemjöl	600 g
lakritsirap, till pensling	

FYLLNING

mandelmassa, riven	300 g
Arla® standardmjölk	50 g
lakritspulver	5 g
Arla® vispgrädde	600 g
hallonsylt	125 g
lakritspulver eller krossad turkisk peppar	
ev färska hallon	
ev florsocker, att sikta över	

1. Blanda alla ingredienser till degen i en degblandare. Arbeta degen ca 8 min. Låt jäsa ca 30 min.
2. Ta upp degen och dela i bitar à 60 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa ca 1 tim.
3. Baka av i ugn på 200° 8–10 min. Pensla med lakritsirap när bullarna tas ut ur ugnen och låt kallna.
4. Skär av ett litet lock på varje bulle. Blanda mandelmassa med mjölk och lakritspulver. Spritsa lakritsfyllningen på semlorna.
5. Vispa grädde och blanda med hallonsylt. Spritsa hallongrädden på semlorna, strö över lakritspulver eller krossad turkisk peppar och toppa ev med hallon. Lägg på locken och sikta ev över florsocker.

Skapad av
Malin
Landqvist

Chokladsemla de luxe

Alla chokladälskares dröm. En lyxig variant av den klassiska semlan med nötkräm och fluffig kakaogrädde, toppad med kakaonibs och chokladsås. Yummie!

ANTAL

CA 20 ST

jäst	30 g
Arla® standardmjölk, 37°	300 g
Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	150 g
strösocker	90 g
ägg	50 g
kardemummakärnor, stötta	3 g
salt	3 g
kakao	40 g
vetemjöl	540 g
ägg, till pensling	

FYLLNING

Arla® vispgrädde	600 g
strösocker	24 g
kakao	12 g
nötkräm	150 g
kakaonibs	
chokladsås	
florsocker, att sikta över	

1. Blanda alla ingredienser till degen i en degblandare. Arbeta degen ca 8 min. Låt jäsa ca 30 min.
2. Ta upp degen och dela i bitar à 60 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa ca 1 tim.
3. Pensla bullarna med ägg och baka av i ugn på 200° 8–10 min, låt kallna.
4. Skär av ett litet lock på varje bulle. Vispa grädden med socker och kakao. Spritsa nötkräm och vispad chokladgrädde på semlorna. Strö över kakaonibs och ringla över chokladsås. Lägg på locken och sikta över florsocker.



Skapad av
Malin
Landqvist

Munkla

När Roy Fares kombinerade några av sina favoritbakverk, brioche, munk och semla, föddes den friterade semlan Munkla. En trippelhybrid med extra twist.

ANTAL

CA 20 ST

jäst	30 g
strösocker	90 g
ägg	400 g
kardemummakärnor, stötta	5 g
vetemjöl	600 g
havssalt	14 g
Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	350 g
olja, till fritering	
strösocker och stött kardemumma, att vända munkarna i	

FYLLNING

mandelmassa, riven	500 g
florsocker	50 g
kardemummakärnor, stötta	25 g
vaniljsocker	10 g
Arla® standardmjölk	100 g
Arla® vispgrädde	700 g

1. Blanda samman alla ingredienser till briochedegen utom salt och smör i en degblandare. Arbeta degen 10–15 min. Tillsätt saltet och sedan smöret lite i taget. Arbeta degen tills den känns glansig och elastisk. Plasta degen och låt vila i kyl 6–12 tim.
2. Kavla degen ca 1,5 cm tjock. Ta ut runda munkar med en utstickare, 7 cm i diameter, ca 75 g/st. Lägg på plåtar och låt jäsa ca 90 min.
3. Friterar munkarna i 180° varm olja till gyllenbrun färg. Låt rinna av och vänd i socker blandat med kardemumma.
4. Blanda mandelmassa, florsocker, kardemumma och vaniljsocker till en slät massa. Tillsätt mjölken lite i taget och blanda till en krämig fyllning.
5. Vispa grädden. Skär av ett lock på varje munk. Spritsa mandelfyllning och vispad grädde på munkarna, lägg på locken.

Skapad av
Roy Fares

Karamellsemla

Ett glänsande bakverk. Karamellsemelan har det mesta – syrad karamellgrädde, söt kolafyllning och lagom beska från det karamelliserade sockret.

ANTAL

CA 15 ST

FÖRDEG

jäst	30 g
Arla® standardmjölk, 37°	250 g
vetemjöl	250 g

VETEDEG

Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	100 g
strösocker	100 g
ägg	25 g
kardemummakärnor, stötta	6 g
salt	3 g
vetemjöl	150 g

SYRAD KAREMELLGRÄDDE

strösocker	200 g
Arla Köket® syrad grädde	700 g

KOLAFYLLNING

Arla® vispgrädde	480 g
strösocker	240 g
ljus sirap	180 g

glukos	90 g
Arla® Svenskt Smör	400 g

TILL LOCKET

strösocker

1. Blanda alla ingredienser till fördegen i en degblandare och låt jäsa ca 30 min.
2. Tillsätt vetedegens ingredienser i fördegen. Arbeta degen ca 8 min. Låt jäsa ca 30 min.
3. Ta upp degen och dela i bitar à 60 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa ca 30 min. Baka av i ugn på 200° 8–10 min, låt kallna.
4. Karamellisera sockret till den syrade karamellgrädden tills det är mörkbrunt. Rör sparsamt och försiktigt så att inte sockret kristalliserar sig, men så att alla eventuella klumpar försvinner. Tillsätt 1/4 av den syrade grädden och koka upp. Se till att sockret smälter ut i grädden. Rör ner resten av den syrade grädden i karamellen. Låt kallna helt i kyl.
5. Koka ihop grädde, socker, sirap och glykos till 111°. Ta från värmen och rör ner smöret. Låt kallna.
6. Skär av ett lock på varje bulle. Smält lite socker och doppa ovansidan av locken i karamellen. Låt karamellen stelna. Vispa karamellgrädden. Spritsa kolafyllningen och karamellgrädden på semlorna. Lägg karamellocken på semlorna.

Skapad av
Mattias
Ljungberg





Skapad av
Mattias
Ljungberg

Semmelwrap

Tössebageriets stjärnkonditor gjorde succé med semmelwrapen 2015. Ett framgångsrecept i ny form, utkavlat på vetedeg med kardemumma, mandelmassa och luftig vispgrädde.

ANTAL

CA 25 ST

FÖRDEG

jäst	60 g
Arla® standardmjölk, 37°	500 g
vetemjöl	500 g

VETEDEG

Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	200 g
strösocker	200 g
ägg	50 g
kardemummakärnor, stötta	12 g
salt	7 g
vetemjöl	300 g

FYLLNING

mandelmassa, riven	400 g
mandel, skalad och riven	100 g
kardemummakärnor, stötta	3 g
ev vatten	
Arla® vispgrädde	600 g

florsocker, att sikta över

1. Blanda alla ingredienser till fördegen i en degblandare och låt jäsa ca 30 min.
2. Tillsätt vetedegens ingredienser i fördegen. Arbeta degen ca 8 min.
3. Ta upp degen och dela i bitar à 65 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa 30–50 min.
4. Kavla ut bullarna till runda platta bröd, ca 20 cm i diameter och 1 mm tunna. Baka av i ugn på 200° ca 3 min. De ska inte få färg och bröden ska kunna vikas utan att spricka. Låt svalna under handduk.
5. Blanda mandelmassa med mandel och kardemumma. Späd ev med lite vatten under omrörning till spritsbar konsistens. Vispa grädden.
6. Spritsa ut mandelfyllningen och grädden på bröden. Vik ihop som en wrap. Sikta över florsocker och slå in i smörpapper.

Proffstipset

Det är viktigt att kavla degen riktigt tunt och vara försiktig med gräddningen, så att wrapsen blir saftiga och går att rulla.

Semla med syrad grädde

En semla som förrätt eller tilltugg är ett annat sätt att ta ut svängarna. Den syrade grädden blir perfekt sällskap till löjrommens salta och degens sötna.

ANTAL

CA 15 ST

FÖRDEG

jäst	30 g
Arla® standardmjölk, 37°	250 g
vetemjöl	250 g

VETEDEG

Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	100 g
strösocker	100 g
ägg	25 g
kardemummakärnor, stötta	6 g
salt	3 g
vetemjöl	150 g

SERVERING

Arla Köket® syrad grädde	450 g
löjrom	200 g
ev oxalis	
honung, flytande	

1. Blanda alla ingredienser till fördegen i en degblandare och låt jäsa ca 30 min.
2. Tillsätt vetedegens ingredienser i fördegen. Arbeta degen ca 8 min. Låt jäsa ca 30 min.
3. Ta upp degen och dela i bitar à 60 g, rulla dem till runda bullar och lägg på plåtar. Låt jäsa ca 30 min. Baka av i ugn på 200° 8–10 min, låt kallna.
4. Vispa den syrade grädden. Dela bullarna och grilla dem med den skurna sidan nedåt i en grillpanna så att det bildas fina grillränder.
5. Spritsa den syrade grädden med en liten krusig tyll på de undre halvorna. Klicka på önskad mängd löjrom på grädden. Lägg ev på några blad oxalis och ringla över tunt med honung. Lägg locken ovanpå eller vid sidan av semlorna.

Skapad av
Mattias
Ljungberg





VAR FINNS SVERIGES SMARRIGASTE SEMLOR?

Ingen kan semlor bättre än svenska folket. Därför låter vi alla semmelälskande svenskar guida varandra till landets godaste semlor och gemensamt rösta fram de allra godaste!

Blir det du som gör Sveriges bästa semla 2019?
Tävlingen pågår från 7/1 till 5/3. Läs mer på stansbasta.se.

