

Tomat- & Gruyèrebullar

Ca 72 bullar á 12 gram

50 g Smör
250 g Mjök
50 g Jäst
0,5 tsk Salt
420 g Vetemjöl
100 g Gruyère
100 g Soltorkad Tomat
2 kvistar Timjan

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölken. Värm till 37 grader och lös upp jästen i degvätskan.

Slå degvätskan, mjölet och saltet i en degblandare. Låt knåda på låg hastighet i 10 minuter.

Tillsätt riven gruyère, hackad soltorkad tomat och finhackad timjan. Låt knåda ytterligare 3 minuter på hög hastighet.

Ta upp degen och dela den i 4 delar. Rulla ut varje deg till en rulle, ca 2 cm tjock. Inget mjöl behövs till utbaket.

Dela rullen i bitar á 12 gram, ca 1-2 cm långa. Det viktigaste är att bullarna blir jämnstora.

Klä en ugnsplåt, gärna med höga kanter, med bakplåtspapper och pensla med smör.

Forma alla bullar med hjälp av handflatorna och lägg tätt på bakplåtspappret i jämna rader.

Låt jäsa i 30 minuter och grädda sedan i ugn på 220 grader ca 18 minuter. Bullarna ska ha en innertemperatur på minst 97 grader. Låt svalna något och lyft sedan över på galler och låt svalna helt.