Gifflar med kanelfyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 25 g gjær
♥ 100 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ 100 g sukker
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 ts kardemomme

Fyll:
♥ 75 g smør
♥ 2 ss kanel
♥ 3 ss sukker

Pensling før steking:
♥ 1 egg

Sukkerlake til pensling etter steking:
♥ 0,5 dl vann
♥ 0,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm, i underkant av 37°C).

Ha smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett sukkeret. Bland melet med kardemomme og ha dette i bollen. Elt deigen med kjøkkenmaskin i noen minutter til du får en jevn og smidig deig.

La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Fyll:
Rør sammen mykt, romtemperert smør, kanel og sukker til fyllet.

Forming:
Kjevle ut deigen til en stor firkant, ca. 40 x 60 cm.

Smør kanelfyllet utover deigen i en tynt, jevnt lag, men la det være ca. 2 cm uten fyll på hver av langsidene. Skjær leiven over på midten fra kortside til kortside.

Rull så den ene av halvdelene fra midten og ut til kanten. Det skal blir en lang og tynn rull. Pensle kanten uten kanelfyll med litt vann før du ruller deigen helt sammen (vannet gjør at rullen holder bedre sammen under stekingen). Pass på at skjøten på rullen kommer på undersiden.

Gjenta med den andre halvdelen av deigen slik at du får to lange, tynner ruller.

Skjær hver rull i biter som er 4 cm brede.

Legg bitene på 2 bakepapirdekkede stekeplater. De skal settes på høykant, og skjøten skal ligge på undersiden av bollene. Trykk lett og forsiktig på dem slik at de blir litt flatere på oversiden.

La bollene etterheve i ca. 30 minutter.

Steking og pensling:
Pensle over bollene med lett sammenpisket egg.

Stek dem midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter, til de blir passe gylne på overflaten. .

Kok imens opp vann og sukker til sukkerlaken.

Straks bollene er tatt ut av ovnen, pensles de med varm sukkerlake. La bollene avkjøles mens du steker det andre brettet på samme måte.

Tips

♥ Mengden kanelfyll er ikke så stor, men jeg har testet meg frem til at dette blir akkurat passe. Med for lite fyll, synes ikke "snurren" i bollene, og med mer fyll, renner det bare ut på stekeplaten.

♥ Vær litt nøye på å kjevle ut deigen i den størrelsen jeg har angitt. Da får du Gifflar med riktig størrelse. Det er også et poeng å lage dem 4 cm tykke. Lager du dem særlig smalere, er det fare for at de velter under stekingen. Og lager du dem tykkere, mister de sin karakteristiske fasong.

♥ Pensling med sukkerlake er ikke absolutt nødvendig, men gir bollene en ekstra blank og litt klissete overflate, som gjør dem ekstra fristende. Du kan gjerne pensle over med sukkerlake et par ganger underveis i avkjølingsprosessen. Hvis du ønsker å droppe penslingen, kan du sikte litt melis over dem i stedet hvis du vil, eller la dem være som de er.

♥ Kanelgifflar smaker aller best samme dag. De er imidlertid kjempefine å fryse og tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gifflar-med-kanelfyll