

Cristina & Mickes

”Robbie-bullar”



”Robbie Williams”-bulle bakad den 24 augusti 2002 i Cristina Davila och Mikael Bånnsgårds kök.

Foto & redigering: Mikael Bånnsgård
Text: Cristina Davila

1. Smält 150 gram smör eller margarin.



2. Häll i 5 dl mjölk i det smälta margarinet, värm till 37 grader. Smula sedan ner 50 gram jäst.



3. Rör sedan ner 1 dl socker och ½ tesked salt.



4. Blanda i 1,4 liter mjöl. Glöm inte att spara lite mjöl till utbakningen av bullarna.



5. JÄSNING. Det är viktigt att degen får vila till lugn musik från Robbie Williams.



6. Under tiden degen jäser kan Du blanda ihop röran som Du ska ha i bullarna. Värm 150 gram margarin i micron i ca 10 sekunder. Blanda det sedan med socker och vaniljsocker. Du kan byta vaniljsocker mot kanel eller kardemumma efter behag.



7. När degen har jäst klart är det dags för utbakningen. Glöm inte att Robbie måste vara i närheten hela tiden för att det ska bli riktiga "Robbie-bullar".



8. När degen är utkavlad, i vårt fall med en vinflaska. Har man ingen kavel så tar man vad man har. Jo, när degen är utkavlad breder man på krämen man gjorde när degen jäste.



9. Rulla sedan ihop degen och skär i lagom tjocka "Robbie-skivor". Låt sedan bullen/bullarna vila en stund innan de ska in i ugnen. Ugnen ska vara på 250 grader och de bör stå där i fem till tio minuter



10. Sen gillar "Robbie-bullarna" att vila på ett galler under ett täcke med bullbilder på. "Robbie-bullen" är klar.

Låt Dig väl smaka!

