

# Semlor

med IREKS BLØDDEJ og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Hvedemel	5.000 g
IREKS BLØDDEJ	1.500 g
Smør	1.100 g
Helæg	250 g
Sukker	125 g
Kardemomme	60 g
Gær	500 g
Vand, ca.	2.500 g
<b>Totalvægt</b>	<b>11.035 g</b>

Æltetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 – 28 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	2.100 g pr. bræk
Hviletid:	20 min. i virk
Opblåning:	Virkes runde
Rasketid:	50 – 60 min.
Bagetemp.:	200 °C
Bagetid:	10 – 12 min.

*Opskriften fortsættes på næste side*

**Marcipanfyldning:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	425 g
Vand	1.500 g

Marcipan (blødgjort i 100 ml vand)	1.500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 3.425 g

Fremgangsmåde: Cremen piskes, inden marcipanen røres i.  
Efter afbagning og nedkøling skæres en trekant på toppen af bollen.  
Krummen trykkes ned, så der er et pænt hul til fyldet. Derefter sprøjtes  
30 g marcipanfyld i bollen, og der sprøjtes en fløderoset på toppen,  
hvorefter låget lægges på. Semlen drysses med florsukker.

Topping: Fløde, florsukker