

Honungsskorpor (ca 48st)

25 g	jäst
100 g	margarin
3 msk	honung
2,5 dl	mjök
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1 tsk	stött kardemumma
7-8 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke. Smält margarinet tillsammans med honung, tillsätt mjök och låt allt bli fingervarmt, högst 37° C.
- Häll degspadet i bunken. Rör om tills jästen löst sig och tillsätt salt, kardemumma och 5 dl av mjölet. Arbeta snabbt och kraftfullt ihop degen och låt den jäsa på varm plats under bakduk ca 40 min.
- Tag upp degen på bakbord. Arbeta den jämn och smidig med resten av mjölet. Dela den i två delar.
- Rulla ut varje del till en längd och skär den i 12 bitar. Forma till släta bullar och lägg dem på en smord plåt eller bakpapper. Låt bullarna jäsa ca 15 min under bakduk.
- Grädda bullarna i 250° C i 8-10 min och låt dem kallna helt. Dela sedan bullarna mitt itu med en gaffel och lägg dem med snittytan uppåt på en plåt.
- Sätt in skorpena i 200° C tills de fått fin gyllenbrun färg. Passa dem noga (tar ca 10 min). Låt dem sedan torka en stund i 100° C med ugnsluckan på glänt.

