



⌚ ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 12 personen



## Wat is Vette dinsdag?

### Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram bloem;
- 5 gram droge gist;
- 60 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel zout;





-



## écht alles om te bakken

16. Laat de bolletjes 20 minuten op de bakplaat rijzen.
17. Smeer de bolletjes in met eigeel.
18. Bak de broodjes in 20 minuten goudbruin en gaar.

## Het afwerken van de broodjes:

1. Meng in een hakmolen de amandelmeel, poedersuiker en melk door elkaar heen.  
**Tip!** Je zult merken dat het 1 geheel wordt.
2. Snijd het kapje van de bovenkant van een bolletje af.
3. Hol een beetje brood uit de broodjes.
4. Meng het uitgeholde brood door de amandelvulling heen.
5. Doe 1 eetlepel amandelvulling op het bolletje.
6. Herhaal dit bij elk broodje.
7. Klop de slagroom samen met de Crème Chantilly-mix stijf.
8. Doe de crème in een spuitzak met spuitmondje.
9. Spuit op elk broodje een toef crème.
10. Leg de kapjes op de crème.
11. Bestrooi de Zweedse Semla met poedersuiker.

## Handige informatie

## Zweedse semla, laskiaspulla of fastelavnbolle

De Zweedse Semla is dus een wit broodje dat gevuld is met amandelspijs en room en wordt bestrooid met poedersuiker. De Finnen kennen ook semla, maar dat is bij hen een broodje zonder een vulling van amandelspijs en room. Wat de Zweden semla noemen, noemen ze in Finland laskiaispulla. In Estland heet dit lekkernij ook laskiaispulla en de Denen noemen het weer een fastelavnbolle. Dat is natuurlijk wel handig om te weten als je een keer in die landen zo'n lekker gevuld broodje wilt bestellen.

## Semla op de traditionele manier eten

In Zweden is het dus traditie om semla 7 weken voor Pasen op Vette Dinsdag te eten. Daarbij is het ook traditie om het broodje in een kom te leggen en daar warme melk bij in te gieten. Dat wordt in Zweden ook wel **'hetvägg'** genoemd. Dat klinkt misschien niet heel aantrekkelijk, toch is het zeker het proberen waard om Zweedse semla eens op de traditionele manier te eten. De onderkant van het broodje is namelijk een beetje droog, waardoor de melk juist een fijne bijkomstigheid kan zijn. Voor een extra lekker smaakje kun je wat kaneel aan de melk toevoegen.



## Deel jouw Zweedse Semla met ons!

Heb jij ook dit recept voor Zweedse semla uitgetrueveerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw broodjes niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Basket #2B (Art.nr.: BNC01124)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Smitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

